

Indijaner torta



Sastojci

Potrebno je:

- 7 jaja
- 360 g šecera u prahu
- 140 g brašna
- 1/2 l slatke pavlake
- 60 g cokolade
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kašika butera
- 50 g kristal šecera

Priprema

Umutiti 7 žumanaca sa 210 g šecera u prahu, dodati 140 g brašna i sneg od 7 belanaca. Sipati u namazan pleh posut brašnom i peci. Tortu ostaviti da se ohladi, pa od ohlaene torte odseci gornji kapak da bude što tanji.

Nadev: 1/2 l slatke pavlake zasladiti sa 150 g šecera u prahu, zamirisati jednom kesicom vanilin šecera, pa premazati tortu. Poklopiti odsecenim gornjim delom i preliti glazurom.

Glazura: Skuvati 60 g cokolade, 50 g šecera, kašiku butera i 2 kašike vode, pa sipati preko torte.