

Stefanija torta



Sastojci

Potrebno je:

- 28 jaja
- 28 kašika šećera u prahu
- 300 g badema
- 140 g butera
- 4 dl mleka
- 3 kašike mrvica od biskvita
- jedna šipka vanile

Priprema

Dobro umutiti 16 žumanaca sa 16 kašika šećera u prahu. Dodati 300 g neljuštenih samlevenih badema, 3 kašike mrvica od biskvita i cvrsto ulupan sneg od 16 belanaca. Podeliti na tri dela i peci.

Nadev: 12 žumanaca sa 12 kašika šećera u prahu i šipkom vanile preliteri sa 4 decilitra mleka i kuvati na pari dok se ne dobije gusta masa. Prohladiti, pa dodati 140 g umućenog butera. Ovim kremom sastaviti kore i premazati tortu spolja.