

# **Stefanija torta**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

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

## **Priprema**

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

Nadev: 12 žumanaca sa 12 kašika šecera u prahu i šipkom vanile preliti sa 4 decilitra mleka i kuvati na pari dok se ne dobije gusta masa. Prohладити, па dodati 140 g umucenog butera. Ovim kremom sastaviti kore i premazati tortu spolja.