

Socna torta od krompira



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 200 g šećera
- 1 limun
- 250 g propasiranog krompira
- 4 kašike kakaoa
- kašicica cimeta
- jedan prašak za pecivo
- 4 kašike griza
- 200 g zaslaene kafe
- 50 g ruma

Priprema

Umutiti 4 žumanceta sa 200 g šećera. Dodati struganu koru od jednog limuna, 250 g propasiranog i ohlaenog krompira, 4 kašike kakaoa, kašiku cimeta, jedan prašak za pecivo, cvrst sneg od 4 belanceta i 4 kašike griza.

Tortu ispeci u namazanom i brašnom posutom kalupu. Tortu iz kalupa ne vaditi, nego još toplu preliti sa 200 g zaslaene kafe, kojoj je dodato 50 g ruma.

Torta je veoma socna i ukusna.