Torta od griza



Sastojci

Potrebno je:

- 9 jaja
- 300 g šecera
- 100 g griza
- 100 g cokolade
- 1 limun
- 2 kesice vanilin šecera
- malo butera
- 130 g šecera u prahu
- 70 g badema

Priprema

Umutiti 6 žumanaca sa 200 g šecera, dve kesice vanilin šecera, 100 g griza i 70 g oljuštenog samlevenog badema. Dodati sok i struganu koru od jednog limuna. Peci u namazanom i brašnom posutom plehu.

Nadev: Dobro umutiti 3 belanceta sa 130 g šecera u prahu, premazati tortu i vratiti u rernu da se prosuši. Ohlaenu tortu preliti glazurom od cokolade.

Glazura: 100 g cokolade, 100 g šecera, cašu vode i malo butera kuvati na štednjaku dok ne postane gusta masa.