

Žele torta



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 100 g cokolade
- 200 g žele-bonbona
- 150 g keksa
- 100 g suvog grožđa
- 200 g butera
- 250 g šecera u prahu
- strugane kore od limuna
- 1 pomorandža

Priprema

Penasto umutiti jaja i šecer, pa kad se šecer rastopi dodati brašno. Sve dobro umutiti i sipati u podmazan sud. Peci na temperaturi od 200 stepeni oko 40 minuta.

Nadev: umutiti penasto buteo i šecer, tome dodati iseckane žele bonbone, suvo grožđe, izlomljen keks i strugane kore od limuna. Ohlađenu tortu preseći popreko dva puta. Kore spojiti nadevom, ali ih prethodno poprskati sokom od pomorandže. Po želji tortu možete preliti glazurom od cokolade.