

Torta sa vinom



Sastojci

Potrebno je:

- 8 jaja
- 200 g šecera
- 100 g mlevenih badema
- 100 g mlevenog keksa
- malo ruma
- sok i kora od 1/2 limuna

Preliv:

Potrebno je:

- 1/2 l belog vina
- 5 kašika šecera
- 1 kesica cimeta

Priprema

Žumanca umutiti sa šecerom, dodati mleveni badem, mleveni keks malo poprskan rumom, sok i struganu koru od 1/2 limuna. Sve dobro umešati, na kraju umešati posebno umućen sneg od 8 belanaca. Masu sipati u podmazan pleh i peci u pecnici na umerenoj temperaturi. Pecenu tortu staviti u dublju ciniju od stakla, i preliti je vinom skuvanim sa šecerom i cimetom.