

Torta iznenaenja



Sastojci

Potrebno je:

- 8 jaja
- 200 g šecera
- 100 g samlevenog badema
- 100 g gustina
- 100 g strugane cokolade
- 1 kg sladoleda od cokolade
- 1 dl likera maraskino
- 10 g butera
- 1 kašika brašna

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca. Žumancima dodati 100 grama šecera, pa mikserom umutiti u penastu masu. Dodavati postepeno po kašiku gustina i samlevenog badema. Izmešati i polako masi dodati strugana cokoladu. Belanca umutiti u cvrstu penu sa 100 grama šecera, pa pomešati sa žumancima. Okrugli kalup za tortu, namazati buterom, posuti brašiom i sipati testo. Peci na umerenoj temperatuoi 45 minuta. Ispeceno testo izvaditi iz rerne i izruciti na žicanu rešetku, pa ostaviti da se ohladi. Ohlaceno testo preseći vrucim nožem na polovine. Obe kore poprskati maraskino likerom. Jednu koru premazati sladoledom a zatim preko sladoleda staviti drugu koru. Tortu ostaviti u frižideru. Dvadeset minuta pre služenja izvaditi tortu, pa je celu premazati snegom od 4 belanca i 100 grama šecera, debljine 2 prsta, zatim tortu staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni, da bi se uhvatila žuta korica.