Punc torta



Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- 5 kašika šecera
- 7 kašika mlevenih oraha

Fil:

- 4 žumanca
- 4 kašike šecera
- 200 g mlevenih oraha
- 3 kašike mleka
- sok od 1 pomorandža
- 250 g butera
- 2 kašike šecera u prahu

Preliv:

- 5 kašika šecera
- 4 belanca

Priprema

Žumanca umutiti sa šecerom, tome dodati orahe i umuceni sneg od belanaca. Masu sipati u podmazan kalup i peci u pecnici. Kada torta bude gotova, staviti je na poslužavnik, pustiti je da se ohladi, pa je preseci na dva dela i filovati.

Fil: žumanca dugo mutiti sa šecerom. Orahe popriti kljucalim mlekom i zajedno sa sokom od pomorandže

umešati u žumanca. Posebno umutiti buter sa prah šeceoom a onda sve pomešati i filovati tortu.

Preliv: 5 kašika šecera špinovati sa tednom kafenom šoljicom vode, dok se nezgusne kao za slatko. Posebio umutiti speg od belanaca, pomešati sa šecerom i premazati tortu.