

Pijana torta



Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- 140 g šećera
- 100 g prezli
- 50 g mlevenih oraha ili badema
- sok i strugana kora od 1 limuna
- 1 kašičica cimeta
- 1 dl crnog vina
- malo šećera
- korica cimeta
- šlag

Priprema

Penasto umutiti žumanca i šećer, zatim dodati sok i koru od 1 limuna i cimet. Od belanaca umutiti šne. Tome dodavati naizmenicno umucena žumanca, prezle, mlevene orahe ili badem. Masu sipati u podmazan sud i peći na umerenoj temperaturi od 180 stepeni, oko 45 minuta. Pecenu tortu staviti na plitki tanjir.

Preliv: pomešati vodu i crno vino, dodati šećer i cimet, poklopiti i malo prokuvati. Kada se ohladi preliti tortu. Na kraju tortu ukasiti šlagom.