

Draganova prolecna torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašike vrele vode
- 100 g šecera
- 200 g naribanog badema
- 50 g brašna
- 1 kesica vanilin šecera
- 1/2 kašice cimeta
- 1 prepuna kašika kafe u prahu
- 1 ravna kašica praška za pecivo

Preliv:

- 200 g čokolade
- 50 g maslaca

Priprema

Penasto umutiti žumanca sa šecerom, vanilin šecerom, dodati vrelu vodu stalno muteći. Posebno umutiti švrst
sneg od belanaca pa sjediniti obe mase, lagano mešajući. Dodajte ostale sastojke. Pripremite manji okrugao
kalup, obložite ga pek papirom i sipajte masu. Pecite na temperaturi od 180 stepeni 30 minuta. Otopite čokoladu
sa maslacom i prelijte preko prohladjene torte. Ukrasite prolećnim cveticima. Mi smo ukrasili ljubicom iz naše
bašte.

Savet