

Torta sa kajsijama (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **140 g**šecera
- 5jaja
- **140 g**samlevenih badema
- **50 g**mlevenog keksa
- **8**kajsija
- **3 kašike**griza
- **5 dl**slatke pavlake za šlag
- **2 kašike**ulja
- **2 kašike**brašna
- **100 g**šecera za umakanje kajsija

Priprema

Kajsije preseci napola i ocistiti od koštica. Svaku polovinu uvaljati u šecer. Okruglu tepsiju nauljiti i posuti brašnom i kašikom griza. Preko griza poslagati ušecerene kajsije i posuti ih preostalim grizom. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 10 minuta, dok kajsije ne omekšaju. Belanca odvojiti od žumanca i umutiti u cvrst sneg. Posebno umutiti žumanca sa 140 g šecera pa dodati mleveni badem i keks i dobro izmešati. Na kraju dodati sneg od belanca i lagano promešati varjacom. Omekšale kajsije izvaditi iz rerne i preliter ih pripremljenom smesom. Vratiti u rernu i nastaviti sa pecenjem dok kora ne porumeni. Pecenu tortu ostaviti da se prohladi, a zatim je okrenuti naopako tako da kajsije dodju odozgo. Slatku pavlaku umutiti u cvrst šlag i premazati preko torte. Dekorirati kriškama kajsije ili po želji.

Savet