

Badem torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za biskvit:

- 2krupnija jajeta
- **150** gšecera
- **100** gmaslaca
- **100** gmlevenog badema
- **2** ravne kašiciceprška za pecivo
- **150** gbrašna
- Za krem:
- **1/2** lmleka
- **5** kašikašecera
- **5** kašika brašna
- **3** kesicevanilin šecera
- **250** gmaslaca
- **5** kašika šecera u prahu
- Za ukrašavanje:
- **100** gšлага
- **1** dlvode
- **1/2** kašicicecrvene prehrambene boje

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, dodati maslac, sve sjediniti, dodati mlevene bademe i na kraju dodati brašno kome ste

dodali prašak za pecivo. Sve izmešati lagano, kašikom. Kalup u obliku srca obložiti pek papirom i sipati masu. Peci na 180 stepeni 25-30 minuta.

Dok se biskvit pece od 1/2 litra mleka odvojiti 1 šoljicu od crne kafe, ostalo staviti na vatu. Dodati šefer i vanilin šefer i pustiti da prokljuca. Brašno razmutiti sa mlekom koje ste odvojili, neka bude glatka kašica bez grudvica. U mleko koje vri sipajte lagano kašicu od brašna i mleka i mešajte da ne zagori. Kuvanu kašicu ostavite da se hlađe, a u posudi umutite maslac sa prah šeferom. Kada se kašica ohladi dodajte umuceni maslac i sjedinite mešajući. Ohlaeni biskvit nožem ili koncem presecite vodoravno na pola. Filujte tortu kašicom po sredini i sa strane. Ukrasite umucenim šlagom.

Od vaše mašte zavisi kako cete ukrasiti tortu.

Torta je mekana i ukusna, badem i vanila joj daju poseban ukus i miris. Jeftina je i brzo se napravi.

Savet

Svim zaljubljenim parovima srean Dan zaljubljenih ili Sv. Trifun, Dan vinogradara, po izboru.