

Torta sa breskvama



Sastojci

Potrebno je:

- 11 jaja
- 6 kašika šecera
- 550 g šecera u prahu
- 5 kašike brašna
- 250 grž seckanih lešnika (ili badema)
- 500 g suvog groždja
- 2 pudinga od vanile
- 400 ml mleka
- 1 margarin
- 1 veca konzerva breskvi (podravka)
- 200 g šlag krema

Priprema

Prva kora: Umutiti 5 belanaca sa 5 kašike šecera, dodati 5 žumanaca i 5 kašike brašna, pa ispeci koru.

Druga kora: 6 belanaca, umutiti sa 300 g šecera u prahu, pa dodati seckane lešnike i suvo groždje. Ispeci koru.

Fil: 6 žumanaca umutiti sa 6 kašika šecera i skuvati na pari. Ohladiti. Pudinga od vanile skuvati u 400 ml mleka. Ohladiti.

1 margarin i 250 g šecera u prahu, umutiti penasto, pa dodavati po kašiku prvog i drugog krema.

Varjacom sjediniti da masa bude kompaktna.

Reanje: Prva kora, polovinu fila, sekane breskve, šlag, druga kora, fil, breskve, šlag.