Vocna torta sa orasima

Sastojci

Potrebno je:

- 9 jaja
- 9 kašika šecera
- 4 kašike mlevenih oraha
- 4 kašike brašna
- 2 kašike kakaa

Nadev:

- 5 dl mleka
- 2 kašike gustina
- 5 kašika brašna
- 300 g maslaca
- 250 g šecera u prahu
- 300 g svežeg voca (kajsije, breskve)

Priprema

Ulupati cvrst sneg od belanaca, dodati šecer i jedno po jedno žumance, pa masu mutiti dok ne postane penasta. Dodati joj orahe, brašno i kakao, blago promešati i peci cetiri kore u podmazanom i brašnom posutom kalupu. Za nadev pomešati gustin i brašno sa malo hladnog mleka, pa sipati u vruce mleko i uz neprestano mešanje kuvati dok se masa ne zgusne. Skloniti sa plotne, ostaviti da se ohladi pa pomešati sa maslacem koji je umucen sa šecerom u prahu. Ovim nadevom filovati kore, preko nadeva staviti sveže voce. Celu tortu premazati nadevom i, po želji, posuti mlevenim orasima.