

Majska torta



Sastojci

Potrebno je:

- 2 žumanca
- 4 jajeta
- 150 g šecera
- 120 g brašna
- 85 g rastopljenog maslaca
- narendana kora jednog limuna

Nadev:

- 230 g šumskih jagoda
- 3 dl šлага
- 4 kašike šecera u prahu
- 1 kašika likera od jagode

Za ukrašavanje:

- 120 g šumskih jagoda

Priprema

Okrugli pleh, namazati maslecom i posuti brašnom. Na pari kuvati žumanca, cela jaja, narendanu koru od limuna i šecer, dok se smesa ne zgusne. Smesu poprskati rastopljenim maslacem i brašnom, pa mešati dok masa ne postane glatka. Smesu sipati u pripremljeni pleh i peci na 150°C, tridesetak minuta. Ostaviti da se skroz ohladi u plehu a zatim izruciti na tacnu.

Od jagoda napraviti pire. Dobro izmešati šlag, dodati ga u pire od jagoda sa šecerom u prahu. Smesi dodati

liker. Tortu premazati kremom od jagoda i odozgo ukrasiti šumskim jagodama.