

Pišinger torta



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje oblandi

Nadev:

- 4 cela jajeta
- 2 žumanceta
- 300 g šecera
- 100 g cokolade
- 300 g maslaca
- 150 g badema
- sok od 1/2 limuna

okoladna glazura:

- 2 kašicice šecera
- 150 g cokolade
- 80 g maslaca

Ukrašavanje:

- prženi badem

Priprema

Jaja, žumanca, šećer i čokoladu kuvati na pari dok se smesa ne zgusne. Zatim je skloniti sa šporeta i ostaviti da se hladi. U posebnom sudu penasto umutiti maslac i dodati mu ohlaen krem, limunov sok i seckani badem.

Ovom masom tanko premazati svaku koru oblande i reati ih jednu na drugu. Poslednju koru pritisnuti odozgo nekim teškim predmetom. Posle nekoliko sati ukloniti taj predmet i tortu preliti glazurom od čokolade.

Za glazuru rastopiti na pari maslac i čokoladu. Kada se glazura malo stegne tortu ukrasiti prženim bademima.