

## **Bostonska torta**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 6 jaja
- 100 g šecera
- 6 kašika brašna
- sok od jednog limuna
- malo mlevenog keksa
- malo mlevenih badema

#### **Za ukrašavanje:**

- 3 belanca
- 100 g šecera
- malo iseckanih badema
- malo kristal-šecera
- trešnje

### **Preparacija**

Ulupati cvrst sneg od belanaca, dodati šefer i jedno po jedno po žumance. Masu mutiti dok ne bude penasta, dodati joj limunov sok, brašno, mlevene bademe i mleveni keks. Masu sipati u podmazan i brašnom posut kalup i peci tortu u prethodno zagrejanoj pecnici.

U meuvremenu, za ukrašavanje, umutiti cvrst sneg od belanaca i dodati šefer. Premazati preko pecene torte, ukrasiti trešnjama i posuti iseckanim bademima i kristal-šecerom. Vratiti u pecnicu da se šam od belanaca malo osuši.