

Lincer torta



Sastojci

Potrebno je:

- 8 jaja
- 250 g maslaca
- 250 g brašna
- 250 g šecera u prahu
- 250 g mlevenih badema

Nadev:

- džem od malina ili borovnica

Glazura:

- 4 štangle čokolade
- 50 g maslaca

Za ukrašavanje:

- oljušteni bademi

Priprema

Umutiti maslac sa žumancima i šećerom, dodati maslac, mlevene bademe i brašno. Mutiti dok masa ne bude glatka. Dodati čvrsto ulupan sneg od bežnaca i masu sipati u podmazan i brašnom posut kalup za tortu. Peci u prethodno zagrejanj pecnici.

Pecenu i ohlaenu tortu preseći na dva dela i premazati džemom od malina ili borovnica.

Za glazuru: rastopiti cokoladu na pari i dodati maslac. Kada se glazura ucvrsti, tortu ukasiti oljuštenim bademima.