Torta sa viskijem

Sastojci

Potrebno je:

- 9 jaja
- 9 kašika šecera
- 9 kašika brašna

Nadev:

- 100 g džema od jagoda
- 100 g višanja
- 200 g maslaca
- 150 g šecera
- 5 jaja
- 1 dl viskija

Šacerni sirup:

- 100g šecera
- malo vode

Glazura:

- 100g cokolade
- 50g maslaca

Priprema

Penasto ulupati belanca, dodati šecer, jedno po jedno žumance i dugo mutiti. Blago umutiti brašno, pa masu peci

u podmazanom i brašnom posutom kalupu za torte. Pecenu i ohlaenu tortu preseci na tri dela, pa jednu koru iseci na kockice i prelitije šecernim sirupom za koji se šecer skuva sa vodom i viskijem. Za nadev skuvati jaja i šecer na pari, uz stalno mešanje. Kada se masa zgusne i ohladi, pomešati je sa penasto umucenim maslacem.

Donju koru premazati džemom od jagoda, staviti nadev, testo koje je stajalo namoceno u viskiju, pa prekriti višnjama. Preko višanja staviti drugu koru pa tortu držati nekoliko sati u frižideru. Pre služenja rastopiti cokoladu i maslac na pari i ovom glazurom preliti tortu.