

Andaluzijska torta



Sastojci

Potrebno je:

- 150 g mlevenih lešnika
- 100 g brašna
- 150 g šecera
- 150 g maslaca
- 4 jajeta
- 2 kašicice ruma

Nadef:

- 500 g jabuka
- šecer po ukusu
- 2 kesice vanilin-šecera

Glazura:

- 2 štangle cokolade
- 50 g maslaca

Priprema

Penasto umutiti maslac sa žumancima pa dodati rum, šecer, mlevene lešnike, brašno i cvrsto ulupan sneg od belanaca. Sve blago promešati pa masu peci u podmazanom i brašnom posutom kalupu.

U meuvremenu za nadev, oljuštiti jabuke i skuvati ih sa šecerom i vanilin-šecerom, kao za kompot. Ocediti i napraviti pire od jabuka. Ohlaenu tortu preseci na dva dela i filovati jabukama. Tortu i sa strane premazati ovim pireom.

Za glazuru rastopiti na pari cokoladu i maslac pa preliti preko torte.