Vašingtonska torta



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 120 g šecera u prahu
- 120 g brašna
- 30 g kukuruznog brašna
- 2 kašikc vode
- malo soli
- ekstrakt vanile

Nadev sa suvim grožem:

- 150 g maslaca
- 250 g šecera u prahu
- 1 jaje
- 1 žumance
- 50g kakaa
- 100 g suvog groža

okoladni nadev:

- 180 g masiaca
- 100 g cokolade
- 150 g lešnika
- 50 g badema

Za ukrašavanje:

- 2 kesice šlaga
- cokoladne mrvice

Priprema

Mutiti jaja, šecer, ekstrakt vanile, vodu i malo soli na pari dok se masa ne zgusne, dodati joj brašno, kukuruzno brašno i cvrsto ulupan sneg od belanaca, pa masu peci u podmazanom i brašnom posutom kalupu.

U meuvrernenu, za nadev sa suvim grožđem penasto umutiti maslac, sa šecerom, jajetom i žumancem, pa dodati kakao i suvo grožde.

Potom za cokoladni nadev umutiti maslac i otopljenu cokoladu, dodati iseckane lešnike i bademe.

Pecenu i ohlaenu tortu preseci na tri dela, pa jednu koru filovati nadevom sa suvim grožem a drugi cokoladnim nadevom. Celu tortu ukrasiti ulupanim šlagom i posuti cokoladnim mrvicama.