

Vocna torta



Sastojci

Potrebno je:

- 7 jaja
- 7 kašika šecera
- 3 kašike brašna
- 5 kašika mlevenih lešnika

Nadev:

- 1/2 l mleka
- 3 kašike gustina
- 3 kašike brašna
- 200 g šecera u prahu
- 200 g maslaca

Za ukrašavanje:

- polutke kajsija (svežih ili iz kompota)
- kesica preliiva za torte
- Kesica šlaga
- mleveni lešnici

Priprema

Ulupati cvrst sneg od belanaca, dodati šecer, jedno po jedno žumance i mutiti dok masa ne postane penasta. Dodati mlevene lešnike i brašno, pa od dobijene mase ispeci tri kore u duguljastom, podmazanom i brašnom posutom kalupu.

U međuvremenu, za nadjev, pomešati u malo hladnog mleka brašno i gustin, pa sipati u vruće mleko. Kuvati dok se masa ne zgusne, skinuti sa plotne i ostaviti da se ohladi. Jednu po jednu kašiku mlečne mase dodavati maslacu koji je penasto umućen sa šećerom u prahu. Ovim kremom filovati kore. Na gornju koru poreati polutke kajsije i prekriti ih prelivom za torte. Tortu ukasiti šlagom, a sa strane posuti mlevenim lešnicima.