

Vasina torta



Sastojci

Potrebno je:

- 350 g šecera
- 200 g oraha
- 150 g butera
- 9 jaja
- 6 kašika mlevenih badema
- 3 štangle cokolade
- 1 kašika brašna
- 1 šolja mleka
- 1 pomorandža
- 4 kašike šecera

Priprema

Ulupati sneg od 5 belanaca, dodati žumanca umucena sa 100 g šecera, mleven badem, kašiku brašna i peci u namazanom kalupu za torte. Pecenu tortu ohladiti, pa stavljati preko nje prvi i drugi nadev.

Prvi nadev: 200 g mlevenih oraha preliti jednom šoljom vrelog mleka, a zatim dodati 4 žumanceta umucena sa 4 kašike šecera, struganu koru i sok od jedne pomorandže i rastopljene 3 štangle cokolade. Posebno umutiti 150 g butera, pa i njega umešati u nadev i premazati tortu.

Drugi nadev: 250 g šecera sa cašom vode skuvati u gušci sirup nego za slatko. Ulupati cvrst sneg od 4 belanceta i polako u sneg dodavati vruc sirup neprestano mešajuci. Kratko ga kuvati na pari mešajuci, a kad se zgusne, skinuti sa štednjaka, još malo mešati da se prohladi i premazati preko prvog nadeva.

Torta se može ukasiti sitnim ušecerenim vocem.