

udo torta



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 300 g šecera
- 250 g brašna
- 100 g mlevenih oraha
- 1/2 kesice praška za pecivo
- strugana kora od jednog limuna
- 3 kašike ruma
- vanilin šecer
- 1/2 l mleka
- 140 g butera
- 140 g šecera u prahu
- džem od kajsija

Priprema

Umutiti 4 žumanceta sa 300 g šećeš, pa uz neprekidno mucenje dodavati jednu po jednu 10 kašika hladne vode. Dodati 200 g brašna, 100 g samlevenih oraha, 1/2 kesice praška za pecivo, struganu kora od jednog limuna, kašiku ruma i vanilin šecer. Na kraju umešati sneg od 4 belanceta. Sipati u namazan kalup posut brašnom i peci. Kad se ohladi, preseći tortu u tri dela, pa nadevati.

Nadev: 1/4 l mleka staviti da se kuva, pa umešati još 1/4 l mleka u koje smo razmutili 3 kašike oštrog brašna. Još malo prokuvati, pa ukloniti sa štednjaka. Penasto umutiti 140 g butera sa 140 g šecera u prahu, pa izmešati sa prohlaenim kremom. Dodati 2 kašike ruma.

Svaku koru najpre premazati slojem džema od kajsija, a zatim nadevom. Tortu premazati i spolja i ukrasiti polutkama oraha.