

Mikado torta



Sastojci

Potrebno je:

- 11 jaja
- 500 g šećera u prahu
- 300 g oraha
- 250 g butera
- 4 kašike crne kafe

Priprema

Umutiti 8 žumanaca sa 200 g šećera u prahu, pa dodati 220 g samlevenih oraha i kašiku samlevene crne kafe. Na kraju umešati cvrst sneg od 8 belanaca. Peci tortu u namazanom i brašnom posutom plehu na umerenoj temperaturi. Ohla?enu tortu preseći na dva dela.

Nadev: 3 kašike skuvane jake crne kafe kuvati sa 300 g šećera u prahu da bude gusto kao obican sirup. Skloniti sa štednjaka. Penasto umutiti 250 g butera sa 3 žumanceta, sastaviti sa kuvanim šećerom, pa premazati tortu iznutra i spolja. Ukrasiti sitno secenim orasima.