

Šil torta



Sastojci

Potrebno je:

- 570 g šecera
- 450 g butera
- 210 g badema
- 150 g cokolade
- 22 jaja
- 6 štangli cokolade
- pola šipke vanile

Priprema

Dobro umutiti 210 g butera, dodati 210 g šecera i jedno po jedno 11 žumanaca neprekidno mešajući, a zatim dodati tri štangle omekšale cokolade, 210 g samlevenih neoljuštenih badema i na kraju cvrsto ulupan sneg od 11 belanaca. Sipati u namazan i brašnom posut pleh i dobro ispeci. Ohlaenu tortu iseci na cetiri lista.

Nadev: 11 celih jaja, 210 g šecera i pola šipke vanile kuvati na pari neprestano mešajući dok masa ne postane gusta. Skloniti sa štednjaka, pa i dalje mutiti dok se masa ne prohladi. Umešati 210 g butera sa 3 štangle omekšale cokolade, pa sve zajedno dobro izmešati.

Prvi, drugi i treci list premazati ovim nadevom, a poslednji list preliti glazurom od 150 g cokolade, 150 g šecera, jednim decilitrom vode i 30 g butera.