

Stefani torta



Sastojci

Potrebno je:

- 12 jaja
- 250 g šecera
- 200 g badema
- 200 g cokolade
- 140 g butera
- 50 g mrvica od biskvita
- 20 g brašna
- 6 kašika šecera

Priprema

Dobro umutiti 8 žumanaca sa 250 g šecera, dodati 50 g mrvica od biskvita, 80 g neoljuštenih samlevenih badema, 20 g brašna i cvrst sneg od 8 belanaca. Podeliti na tri dela i peci.

Nadev: Kuvati na pari 4 cela jajeta, 6 kašika šecera, 140 g omekšale cokolade, dok ne postane gusta masa. Posebno umutiti 140 g butera, pa sastaviti sa prohlaenim kremom. Premazati tortu iznutra i spolja i posuti je sa 120 g samlevenih badema i 60 g strugane cokolade.