

Minjon torta



Sastojci

Potrebno je:

- 12 jaja
- 390 g šecera
- 150 g oraha
- 150 g badema
- 150 g lešnika
- 250 g butera
- 4 1/2 kašike brašna
- 13 kašika šecera
- 1 kesica vanilin šecera

Priprema

Ova torta se pece u tri dela, u cetvrtastom plehu.

Prvi deo: 4 belanceta penasto umutiti sa 130 g šecera. Dodati 150 g samlevenih badema i 1 1/2 kašiku brašna.

Drugi deo: 4 belanceta penasto umutiti sa 130 g šecera. Dodati 150 g samlevenih lešnika i 1 1/2 kašiku brašna.

Treci deo: 4 belanceta dobro umutiti sa jednom kašikom šecera, dodati grijaž i 1 1/2 kašiku brašna. Grijaž za ovaj treci deo: 130 g šecera upržiti na štednjaku da dobije zlatno-žutu boju, dodati 150 g samlevenih oraha. Izruciti na vlažan tanjir, pa ohlaeno samleti na mašini za orahe.

Nadev: Skuvati na pari gust krem od 12 žumanaca, 12 kašika šecera i 1 vanilin šecer. Posebno umutiti 250 g butera, pomešati sa ohlaenim kremom i nadevati tortu. Istim kremom tortu premazati i spolja.