

Gileza torta



Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 400 g badema
- 280 g butera
- 11 kašika brašna
- 9 kašika šecera u prahu
- 1 kesica vanilin šecera
- 320 g šecera

Priprema

Umutiti 10 žumanaca sa 9 kašika šecera u prahu, dodati 11 kašika brašna i cvrsto ulupan sneg od 10 belanaca. Od ove mase na prevrnutom i brašnom posutom plehu ispeci 10 kora.

Nadev: 170 g šecera ušpinovati sa pola caše vode, dodati 300 g samlevenih oljuštenih badema. Posebno umutiti 250 g butera sa jednom kesicom vanilin šecera i pomešati sa ohlaenom masom od šecera i badema. Premazati 9 kora, a poslednju preliti sledecim prelivom.

Preliv: 150 g šecera, malo vode i komadic butera prokuвати, па mutiti sve dok masa ne pobeli. Premazati tortu i posuti je samlevenim bademom.