

## *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 čaše vode, dodati 300 g samlevenih oljuštenih badema. Posebno umutiti 250 g butera sa jednom kesicom vanilin šecera i pomešati sa ohlaženom masom od šecera i badema. Premazati 9 kora, a poslednju prelitati sledecim prelivom.

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