

Šarena torta



Sastojci

Potrebno je:

- 12 jaja
- 10 kašika šecera
- 3 kašike kakaoa
- 8 kašika brašna
- 270 g oraha
- 100 g suvog groža
- 250 g šecera u prahu
- 1 kesica vanilin šecera
- 250 g butera
- 1 kašika ulja

Priprema

Od 6 belanaca umutiti cvrst sneg, dodati 6 kašika šecera i 6 žumanaca. Zatim umešati 3 kašike kakaoa, 4 kašike brašna i 8 kašika mlevenih oraha. Tortu ispeci u namazanom, brašnom posutom okruglom kalupu, pa je preseći preko pola.

Drugo, belo testo za sredinu torte, umesiti na sledeci nacin: Umutiti cvrst sneg od 4 belanceta, dodati 4 kašike šecera, 150 g seckanih oraha, 100 g suvog groža, kašiku ulja i 3 kašike brašna. Peci takoe u okruglom plehu.

Nadev: Umutiti na pari 4 žumanceta, dva cela jajeta i 250 g šecera u prahu. U to umešati kašiku brašna i kesicu vanilin šecera. U prohlauen krem umešati 250 g umucenog butera, spojiti ohlaene kore ovim nadevom tako da u sredini bude bela kora, pa tortu premazati i odozgo. Ukrasiti po želji.