

Amor torta



Sastojci

Potrebno je:

- 14 jaja
- 14 kašika šecera
- 1 limun
- 1 kesica vanilin šecera
- 4 kašike mlevenih lešnika
- 1 kašika mrvica
- 12 kašika badema
- 2 kašike brašna
- 2 štangle cokolade
- 1 kašika kuvane jake crne kafe
- 250 g butera

Priprema

Deo od lešnika: 4 žumanceta umutiti sa 4 kašike šecera, dodati sok od jednog limuna, jednu kesicu vanilin šecera, 4 kašike mlevenih lešnika, jednu kašiku mrvica i na kraju cvrsto ulupan sneg od 4 belanceta. Peci u namazanom i brašnom posutom plehu. Ohla?enu tortu izvaditi iz kalupa, pa peci drugi deo torte.

Deo od badema: 6 žumanaca mutiti na pari sa 8 kašika šecera, dodati 2 kašike brašna, 12 kašika samlevenog badema i na kraju sneg od 8 belanaca. Kad se ispece i ohladi, ovaj deo preseći preko sredine.

Nadev: 4 žumanceta, 2 štangle rastopljene cokolade i 1 kašiku kuvane jake crne kafe kuvati na pari dok se masa ne zgusne. Posebno umutiti 250 g butera sa dve kašike šecera, pa pomešati sa ohla?enim kremom.

Premazivati kore tako što se kore od badema stave odozdo i gore, a u sredinu kora od lešnika. Istim kremom premazati tortu i spolja.