

## *Katarina torta*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 20 jaja
- 30 kašika šecera
- 150 g mlevenih oraha
- 16 kašika brašna
- 150 g seckanih oraha
- 200 g suvog grož?a
- 1 l mleka
- 250 g butera
- 250 g šecera u prahu
- 2 kesice vanilin šecera.

### **Priprema**

Prvi deo: 10 žumanaca umutiti sa 10 kašika šecera. Dodati 150 g mlevenih oraha, 5 kašika brašna i na kraju cvrsto ulupan sneg od 10 belanaca. Sipati u brašnom namazan pleh i peci. Kad se ohladi, raseci testo na dva dela.

Drugi deo: 10 belanaca dobro umutiti i dodavati jednu po jednu 10 kašika šecera. Mutiti i dalje, pa dodati 5 kašika brašna, 150 g seckanih oraha i 200 g seckanog suvog grož?a. Ispeci, pa kao i prvi deo raseci na dva dela.

Nadev: Umutiti 1/4 l mleka, 10 žumanaca, 10 kašika šecera i 6 kašika brašna. Staviti 3/4 litra mleka da provri, pa postepeno uz stalno mešanje dodavati umucena žumanca, šecer i brašno i kuvati sve dok masa ne postane gusta. Ostaviti da se ohladi, pa pomešati sa 250 g penasto umucenog butera sa 250 g šecera u prahu i 2 kesice vanilin šecera.

Ovim nadevom premazivati tortu tako da dole bude tamna, pa bela, ponovo tamna i odozgo bela kora. Istim nadevom premazati tortu spolja i ukrasiti po želji.