

Torta od urmi



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g urmi
- 400 g oraha
- 300 g suvog grožđa
- 250 g butera
- 1/4 l kuvane kafe
- 9 kašika šecera
- 750 g šecera u prahu
- 9 jaja

Priprema

Penasto umutiti 9 žumanaca sa 9 kašika šecera, dodati 300 g seckanih oraha, 300 g seckanih urmi i 300 g suvog grožđa. Testo podeliti na dva dela i na blagoj vatri ispeci dve kore.

Od 9 belanaca i 450 g šecera u prahu ispeci dve bele kore.

Nadev: 250 g butera umutiti sa 300 g šecera u prahu. Lagano dolivati 1/4 l kuvane ohlađene crne kafe. Kore nadevati sledecim redom: belu, žutu, ponovo žutu, pa odozgo belu. Premazati i gornju koru, pa tortu posuti sa 100 g mlevenih oraha.