

Torta ljubljanka



Sastojci

Potrebno je:

- 15 jaja
- 32 kašike šecera
- 10-11 kašika brašna
- 2 pomorandže
- 10 kašika mlevenih oraha
- 100 g strugane cokolade
- 6 kašika mlevenih badema
- 2 kašike ulja
- 3 kesice vanilin šecera
- 1/2 l mleka
- 250 g butera

Priprema

Žuti deo: Penasto umutiti 4 žumanceta sa 5 kašika šecera, korom od jedne pomorandže, 4 kašike brašna i cvrsto umucenim snegom od 4 belanceta.

Crni deo: Penasto umutiti 5 žumanaca sa 6 kašika šecera, dodati 10 kašika mlevenih oraha, 100 g strugane cokolade, jednu kašiku brašna, struganu koru od jedne pomorandže i cvrsto ulupan sneg od 5 belanaca.

Beli deo: 6 belanaca cvrsto umutiti sa 6 kašika šecera, pa dodati 6 kašika mlevenog badema, 2 kašice ulja i 2-3 kašike brašna.

Nadev: 6 žumanaca na pari dobro umutiti sa 15 kašika šecera, 3 kašike brašna i 3 kesice vanilin šecera. Sve skuvati sa 1/2 l mleka. Posebno umutiti 250 g butera, pa umešati u prohladen krem. Kore slagati sledecim redom: žuta kora, crna i odozgo bela kora. Pre premazivanja, svaku koru dobro natopiti sokom od dve pomorandže.