

Puslica torta



Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 560 g šecera
- 1 limun
- 4 kašike šecera
- 1 kašika brašna
- 4 dl mleka
- 300 g oraha
- 250 g butera
- 250 g šecera u prahu
- 4 kesice šlaga

Priprema

Umutiti dva puta po 5 belanaca, 280 g šecera i sok od pola limuna. Odvojeno ispeci dve kore.

Nadev: 5 žumanaca kuvati na pari sa 4 kašike šecera, jednom kašikom brašna i 4 decilitra mleka. Kuvati dok se ne zgusne. Dodati 300 g samlevenih oraha. Posebno umutiti preostalih 5 žumanaca sa 250 g butera i 250 g šecera u prahu, pa pomešati sa prohladenim kremom.

Umutiti šlag iz 4 kesice, pa nadevati tortu na sledeci nacin: prvu koru premazati kremom, preko krema staviti šlag; staviti drugu koru, premazati kremom i odozgo šlagom, pa šlagom ukasiti tortu.