

## *Torta iznena?enja*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 8 jaja
- 200 g šećera
- 100 g samlevenog badema
- 100 g gustina
- 100 g strugane čokolade
- 1 kg sladoleda od čokolade
- 1 dl likera maraskino
- 10 g butera
- 1 kašika brašna

### **Priprema**

Odvojiti žumanca od belanca. Žumancima dodati 100 grama šećera, pa mikserom umutiti u penastu masu. Dodavati postepeno po kašiku gustina i samlevenog badema. Izmešati i polako masi dodati struganu čokoladu. Belanca umutiti u cvrstu penu sa 100 grama šećera, pa pomešati sa žumancima. Okrugli kalup za tortu, namazati buterom, posuti brašiom i sipati testo. Peci na umerenoj temperaturi 45 minuta. Ispeceno testo izvaditi iz rerne i izruciti na žicanu rešetku, pa ostaviti da se ohladi. Ohlaceno testo preseći vrućim nožem na polovine. Obe kore poprskati maraskino likerom. Jednu koru premazati sladoledom a zatim preko sladoleda staviti drugu koru. Tortu ostaviti u frižideru. Dvadeset minuta pre služenja izvaditi tortu, pa je celu premazati snegom od 4 belanca i 100 grama šećera, debljine 2 prsta, zatim tortu staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni, da bi se uhvatila žuta korica.