

Torta od pomarandže



Sastojci

Potrebno je:

- 12 jaja
- 12 kašika šecera
- 2 kašike prezli
- 1 kašika brašna
- sok od 1 pomorandže
- 250 g barenog i mlevenog badema

Fil:

- 2 žumanca
- 4 kašike šecera
- 1 caša mleka
- 4 kašike mlevenih oraha
- 1 kašika butera
- mleveni lešnik

Priprema

Dobro umutiti 12 žumanaca sa šecerom. U to dodati prezle, brašo, badem, sok od pomorandže i na kraju umešati sneg od belanaca ali samo 8 belanaca. Masu peci u okruglom kalupu. Pecenu tortu izruciti na ciniju, kada se ohladi preseci je na dva dela.

Fil: žumanca dobro umutiti sa šecerom umešati mleko i sve kuvati na vatri dok se ne zgusne. Kada se malo prohladi umešati mlevene orahe i buter. Ovim filovati tortu i filom je premazati odozgo i sa strane. Na kraju tortu posuti mlevenim lešnikom.