

Torta sa rumom



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 125 g mlevenog badema
- 125 g šecera
- 2 kašike suvog groža
- strugana kora od 1 limuna
- 2 kašike prezli
- 5 kašika ruma

Preliv:

- 125 g šecera
- 4 kašike vrele vode
- 2 kašike ruma

Priprema

Dobro umutiti žumanca sa šecerom, pa dodati badem, suvo grože, struganu koru od limuna, prezle i na kraju umešati cvrsto umucen sneg od belanaca. Masu sipati u dobro podmazan kalup i peci. Kada je torta pecena, staviti je na ciniju i dok je još topla prepiti je sa 5 kašika ruma a zatim je ostaviti da se ohladi.

Preliv: šecer ukuvati sa vodom, umešati rum i preliti tortu, pa je staviti u mlaku rernu da se malo prosuši.