

Galska torta



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 140 g šecera
- 140 g butera
- 150 g oraha
- 50 g cokolade

Nadev:

- 2 jajeta
- 100 g šecera u prahu
- 100 g butera
- 50 g cokolade
- 1 kesica vanilin-šecera

Priprema

Penasto umutiti buter i šecer, pa dodati žumanca i nastaviti sa mucenjem. Kada je masa ujednacena dodati orahe i cokoladu. Umutiti cvrst sneg od belanaca i dodati masi uz neprestano mešanje. Masu sipati u podmazani sud i peci na temleraturi od 200 stepeni, oko 45 minuta.

Nadev: šecer u prahu, jaja i buter umutiti, pa dodati rastopljenu cokoladu i vanilin-šecer. Nadevom premazati ohlacenu tortu samo spolja.