

Simkina torta



Sastojci

Potrebno je:

- 10 belanaca
- 700 g šecera u prahu
- 300 g oraha
- 4 kašike griza
- 1 limun

Nadev:

- 10 žumanaca
- 300 g šecera u prahu
- 4 kšike brašna
- 1 pomorandža
- 250 g butera

Priprema

U šerpu staviti 10 belanava pa uluiati penu, dodati masi 700 grama šecera u prahu, koru od 1 limuna, sok od 1 limuna. pa i dalje lupati masu dok ne dostigne gustinu da žica za lupanje stoji veotikalno u njoj. Tada dodati 150 grama seckanih i 150 grama mlevenih ooaha (mogu se orasi zamsniti sa prženim lešnikom ili bademom), 4 kašike griza, pa sve pažljivo izmešati, pa masu podeliti na tri dela. Na poleini pleh koji je namazan buterom i post brašnom, peci jednu, po jednu koru. Pažljivo ih skidati sa tepsije da se nebi polomile. Ostaviti kore da se ohlade.

Nadev: 10 žumanaca staviti u šerpu, dodati 300 grama šecera u prahu, 4 kašike brašna, sok od 1 pomorandže, istrganu koru od 1 pomorandže, pa sve kuvati na pari dok se krem ne zgusne. Skuvan krem skinuti sa pare, pustiti ga da se ohladi, pa mu dodati 250 grama dobro umucsnog butera. Ovim nadevom filovati tortu i spolja je presvuci ovim nadevom i posuti je mlevenim orasima.