

Torta sa semenkama od bundeva



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g butera
- 200 g šecera
- 4 jajeta
- 1 kašika ruma
- 150 g brašna
- pola kesice praška za pecivo

Nadev:

- 150 g butera
- 120 g šecera
- 2 štangle cokolade

Posipanje:

- 150 g samlevenih ili sitno iseckanih semenki od bundeve

Priprema

Maslac i šecer penasto umutiti. Dodati rum, brašno, prašak za pecivo i sneg od belanaca. Sve dobro izmešati da se dobije ujednacena masa. Peci u podmazanom i brašnom poprašenom kalupu za tortu. Pecenu tortu pustiti da se ohladi, pa je preseći na pola i nadevati nadevom. Nadevom premazati tortu i spolja, pa je posuti seckanim semenkama od bundeve.

Nadev: umutiti buter penasto sa šecerom i dodati cokoladu, pa sve umutiti i premazati tortu.