

Torta Gordana



Sastojci

Potrebno je:

- 12 jaja
- 350 g šecera
- 350 g mlevenih oraha
- 100 g butera
- 150 g suvog groža
- 80 g strugane cokolade
- 3 kašičice mlevene kafe
- 2 kesice vanilin-šecera
- 3 kašike ruma
- 1 kašika oštrog brašna
- malo oraščica ili karanfilica

Preliv:

- sok od 1 vece pomorandže
- 150 g cokolade
- 50 g butera
- šlag po potrebi

Priprema

Šecer skuvati sa malo vode kao za slatko. U to umešati mlevene orahe, malo prokuvati pa umešati buter. Kada se ova masa ohladi, umešati jedno po jedno žumance, zatim mlevenu kafu struganu cokoladu, vanilin-šecer, rum, oraščic ili karanfilic. Suvo grože izmešati sa brašnom, dodati testu i na kraju umešati sneg od 12 belanaca. Tortu peci u okruglom kalupu, na umerenoj temperaturi, oko 45 minuta. Kada torta bude pecena, izvaditi je iz kalupa i ostaviti je da se ohladi. Ohlaenu tortu preliati sokom od pomorandže a zatim prelivom od cokolade rastopljene u buter. Po želji tortu ukasiti šlagom.