

Egipatska torta



Sastojci

Kore:

- 10 belanaca
- 10 kašika šecera
- 10 žumanaca
- 10 kašika mlevenog oraha
- 2 kašike ulja
- malo ruma

Fil:

- 8 žumanaca
- 8 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 1/2 l mleka
- 200 g putera
- 200 g šecera u prahu

Priprema

Kore: umutiti 10 belanaca sa 10 kašika šecera. Tome dodati 10 žumanaca prethodno umucenih, 10 kašika mlevenih oraha i 2 kašike ulja. Dobijenu masu peci u cetvrtastom plehu a peceno iseci na 4 dela po dužini i svaku koru poprskati rumom.

Fil: Umutiti 8 žumanaca sa 4 kašike šecera i 6 kašika brašna. Dobijenu masu razmutiti u malo hladnog mleka. Pola litre mleka staviti da prokljuca, dodati 4 kašike šecera i u laganom mlazu dodavati prethodnu smesu i kuvati gust fil. Skuvano, skloniti sa štednjaka i ostaviti da se ohladi uz povremeno mešanje.

U mešovremenu, umutiti 200 grama putera sa 200 grama šecera u prahu. Ohlaženi fil pomešati sa umucenim

puterom i šecerom u prahu i filovati tortu.