

Žuta torta



Sastojci

Kore:

- 10 belanaca
- 300 g šecera u prahu
- 300 g seckanih oraha

Fil:

- 10 žumanaca
- 10 kašika šecera u prahu
- 250 g maslaca
- 250 g seckanog suvog groža
- šlag

Priprema

Umutiti 10 belanaca u cvrst sneg, dodati 300 grama šecera i 300 grama seckanih oraha te sušiti koru u velikom, dobro podmazanom plehu oko 1 satna 100-150°C. Koru podeliti na 3 dela da bi se dobile 3 kore.

Umutiti 10 žumanaca sa 10 kašika šecera u prahu te kuvati na pari. U ohlaeno dodati 250 grama maslaca i 250 grama seckanog suvog groža.

Filovati tortu izmeu kora a odozgo po želji nafilovati šlagom.