

Gizela torta



Sastojci

Kore:

- 12 jaja
- 12 kašika šecera
- 12 kašika brašna

Fil:

- 350 g šecera
- 350 g oljuščenih mlevenih badema
- 3 vanilin šecera
- 4 žumanceta
- 1 1/2 pakovanje maslaca

Priprema

Umutiti jaja (odvojeno belanca i žumanca te sjediniti) sa šecerom i brašnom i peci u što više tanjih kora.

Ušpinovati 350 grama šecera kao za slatko. U to dodati 350 grama oljuščenih i samlevenih badema, vanilin šecer i to malo prokuvati. Kada se ohladi dodati umucena 4 žumanceta sa maslacem.

Dobijenim filom filovati kore. Odozgo tortu posuti šecerom u prahu.