

Badem torta



težina: **lako**

za: **15 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za biskvit:

- 2krupnija jajeta
- **150 g**šecera
- **100 g**maslaca
- **100 g**mlevenog badema
- **2 ravne kašice**praška za pecivo
- **150 g**brašna
- Za krem:
- **1/2 l**mleka
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika** brašna
- **3 kesice**vanilin šecera
- **250 g**maslaca
- **5 kašika** šecera u prahu
- Za ukrašavanje:
- **100 g**šlaga
- **1 dl**vode
- **1/2 kašice**crvene prehrambene boje

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, dodati maslac, sve sjediniti, dodati mlevene bademe i na kraju dodati brašno kome ste

dodali prašak za pecivo. Sve izmešati lagano, kašikom. Kalup u obliku srca obložiti pek papirom i sipati masu. Peci na 180 stepeni 25-30 minuta.

Dok se biskvit pece od 1/2 litra mleka odvojiti 1 šoljicu od crne kafe, ostalo staviti na vatru. Dodati šećer i vanilin šećer i pustiti da proključa. Brašno razmutiti sa mlekom koje ste odvojili, neka bude glatka kašica bez grudvica. U mleko koje vri sipajte lagano kašicu od brašna i mleka i mešajte da ne zagori. Kuvanu kašicu ostavite da se hladi, a u posudi umutite maslac sa prah šećerom. Kada se kašica ohladi dodajte umuceni maslac i sjedinite mešajući. Ohlaeni biskvit nožem ili koncem presecite vodoravno na pola. Filujte tortu kašicom po sredini i sa strane. Ukrasite umucenim šlagom.

Od vaše mašte zavisi kako ćete ukrasiti tortu.

Torta je mekana i ukusna, badem i vanila joj daju poseban ukus i miris. Jeftina je i brzo se napravi.

Savet

Svim zaljubljenim parovima srean Dan zaljubljenih ili Sv. Trifun, Dan vinogradara, po izboru.