

Pijana torta (2)



Sastojci

Potrebno je:

- kora od 2 narandže
- 5 kašika šecera (za kore of narandže)
- 10 jaja
- 10 kašika šecera
- 250 g mlevenih oraha
- 100 g suvog groždja
- 60 g mlevenog keksa

Sirup:

- 350 g šecera
- 5 kašika ruma

Glazura:

- 6 kašika šecera
- 4 štangle cokolade
- kocka margarina (velicine oraha)

Priprema

Kore od narandže sitno iseckati i prokuvati u devet voda, a zatim ušpinovati, 5 kašika šecera, pa dodati kore da se ušecere.

Posebno ulupati 10 belanaca, sa 10 kašika šecera, pa dodavati 10 žumanaca, kada je dobro ulupano, dodati 250 g mlevenih oraha, 100 g suvog groždja, prethodno potopljenog u mleko, 60 g mlevenog keksa i na kraju

ušecerenu koru od narandži. Sipati u kalup i peci na umerenoj temperaturi.

Peceno testo preliteri sirupom (ušpinovati 350 g šecera i dodati 5 kašika ruma). Kada torta upije sirup preliteri glazurom od cokolade, (6 kašika šecera, 4 štangle cokolade i kockicu margarina, otopiti).

Može se ukrasiti i šlagom, kao što se vidi na slici, a od pecene piškote, mogu se seci razni oblici, po vašoj želji.