

Sabina torta



Sastojci

Testo:

- 5 jaja
- 11 kašika (supenih) šecera
- 11 kašika brašna
- 5 kašika mlevenih oraha
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 250 g margarina ili putera
- 200 g šecera u prahu
- 1/2 l mleka
- 2 pudinga od vanile
- 1 vanilin šecer

Priprema

U veci sud odvojiti žumanca od belanca i umutiti belanca, sa 11 kašika šecera. Kada se dobro umuti, postepeno dodavati žumanca, prašak za pecivo, brašno i 5 kašika mlevenih oraha.

Peci u plehu 18/22 na temperaturi 220 stepeni, 25-30 minuta. (pleh namazati margarinom ili obložiti masnom folijom). Pecenu i ohladjenu koru, preseći vodoravno.

Fil: U 1/2 l mleka ukuvati puding i ohladiti. Za to vreme umutiti margarin, sa prah šecerom i postepeno dodavati puding, mleveni orah i vanilin šecer.

Nafilovati tortu, a odozgo ukrasiti sa mlevenim orahom.