

Torta od oraha



Sastojci

Potrebno je:

- 75 g seckanih oraha
- 6 jaja
- 125 g šecera
- 100 g brašna
- 10 g maslaca

Nadev:

- 100 g šecera
- 3 jajeta
- 250 g maslaca
- 2 kašike kakaa

Preliv:

- 1,25 dl vode
- 60 g šecera
- 1 dl ruma

Za ukrašavanje:

- jezgra oraha

Priprema

Dobro umutiti žumanca i šecer. Dodati brašno, 75 g seckanih oraha i sve dobro izmešati, da se dobije

ujednadena smesa. Od belanaca napraviti cvrst sneg pa ga pažljivo dodati u smesu. Kalup za pecenje premazati maslacem i posuti brašnom, izruciti testo i peci 30 minuta na 180°C. Kada je testo peceno, izvaditi ga iz kalupa i ostaviti na rešetki da se ohladi.

U mešovremenu pripremiti nadev: jaja i šecer mutiti na pari. Kada se šecer sasvim otopio, ostaviti da se smesa ohladi. Umutiti razmekšali maslac pa mu dodati smesu od jaja i šecera. Na kraju dodati kakao. Napraviti sirup od vode i šecera, uz dodatak ruma.

Pecenu tortu preseći na dva dela. Unutrašnje strane poprskati sirupom. Na donju polovinu staviti nadev, poklopiti drugom polovinom, poprskati i njenu gornju površmu sirupom i premazati ostatkom nadeva. Ukrasiti jezgrima oraha.