

## *Badem torta*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5 žumanaca
- 200 g šećera u prahu
- 600 g mlevenog keksa
- 100 g mlevenih badema
- 125 g margarina
- 2 dl soka od breskve
- 250 ml slatke pavlake (ili 2 šlaga)

### **Priprema**

Penasto ulupajte žumanca, dodajte šećer u prahu, mutite dok se ne sjedini, pa prerucite u posudu sa duplim dnom. Kuvajte dok se smesa ne zgusne i dok ne vidite dno posude, kada promešate varjacom.

Mleveni keks i mlevene bademe prelijte sokom od breskve i dobro sjedinite, da oba sastojka ravnomerno upiju tečnost. Potom dodajte pripremljeni fil i margarin koji ste prethodno umutili.

Sve sjedinite i od smese oblikujte formu po želji.

Tortu ukasite ulupanom slatkom pavlakom (ili šlagom) i celim bademima.