

Grilijaž torta



Sastojci

Potrebno je:

- 85 g šecera
- 6 jaja
- 85 g samlevenih badema
- 85 g samlevenih oraha
- 50 g mrvica
- 1 kolicina krema od kafe
- 1 kolicina glazure od kafe

Za dekoraciju:

- 6 celih badema
- 6 polutki oraha

Priprema

Pleh, precnika 23 cm, premazati maslacem i posuti brašnom. Šecer i žumanca izmešati dok masa ne postane penasta, dodati mlevene bademe i mrvice. Sve dobro izmešati. Ulupati cvrst sneg od belanaca i dodati u smesu.

Smesu sipati u pleh i peci, u prethodno zagrejanjoj pecnici, cetrdesetak minuta. Tortu ostaviti u plehu da se hladi, a zatim je staviti na tacnu. Kada se sasvim ohladi, preseći na dva dela, vodoravno.

Tortu "slepiti" kremom od kafe, i njome premazati strane. Odozgo staviti glazuru od kafe, dekorisati celim bademima i polutkama oraha.