

Maarska pešcana torta



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g maslaca
- 12 jaja
- 250 g šecera u prahu
- 250 g brašna
- rendana kora od pola limuna
- malo badema

Priprema

Penasto umutiti maslac sa žumancima, dodati šecer, limunovu koru i brašno pa sve dobro mešati dok se masa ne ujednaci. Dodati cvrsto ulupan sneg od belanaca. Masu sipati u podmazan i brašnom posut kalup za tortu i posuti bademima, iseckanim na listice. Peci u prethodno zagrejanoj pecnici na srednjoj temperaturi.