

Madrigal



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 120 g šecera u prahu
- 120 g brašna
- 30 g kukuruznog brašna
- 2 kašike vode
- malo soli
- ekstrakt vanile

Nadev:

- 150 g maslaca
- 200 g šecera u prahu
- 1 jaje
- 1 žumance

Glazura:

- 250 g kristal-šecera
- 1,5 dl vode
- malo kafe
- malo maslaca

Za ukrašavanje:

- 50 g seckanih žele bombona

Priprema

Mutiti jaja, šećer, ekstrakt vanile, vodu i malo soli na pari dok se masa ne zgusne. Dodati joj brašno i kukuruzno brašno, pa lagano mutiti i masu sipati u podmazan i brašnom posut kalup.

Za nadev umutiti maslac, šećer, jaje i žumance u glatku smesu. Pecenu i ohladenu tortu preseći na dva dela i filovati ovim nadevom.

Za glazuru skuvati gust sirup od šećera i vode pa posudu u kojoj se kuvao sirup staviti u hladnu vodu. Šećer poprskati hladnom vodom, a kada se potpuno ohladi, izdrobiti varjačom. Dodati crnu kavu pa ponovo zagrevati na plotni i kuvati dok se masa ne zgusne. Skinuti sa plotne, dodati maslac pa ovom glazurom premazati tortu. Po površini gornje kore posuti iseckane žele bombone.