

Torta sa džemom



Sastojci

Potrebno je:

- 9 jaja
- 6 kašika brašna
- 3 kašike gustina
- 9 kašika šecera
- 100 g maslaca

Nadev:

- šolja džema
- 8 kašika šecera u prahu
- 6 kašika vode

Za ukrašavanje:

- prženi bademi
- voće iz kompota ili slatka

Priprema

Penasto umutiti žumanca sa maslacem, dodati šećer, brašno, gustin i cvrsto ulupan sneg od belanaca. Pripremljenu masu podeliti na tri dela i peci kore u podmazanom i brašnom posutom plehu. Svaku koru premazati džemom i »slepiti ih. Tortu sa strane premazati džemom a odozgo preliti glazurom.

Za glazuru skuvati šećer u ključaloj vodi, pa ga mutiti mikserom dok ne pocne da se peni. Kada se glazura na torti malo stegne, ukrasiti je iseckanim prženim bademima i voćem iz kompota ili slatka.