

Meseceva torta



Sastojci

Potrebno je:

- 10 belanaca
- 450 g šecera u prahu
- 5 kašika brašna

Nadev:

- 10 žumanaca
- 250 g šecera u prahu
- 200 g cokolade
- 250 g maslaca

Za ukrašavanje:

- listici seckanog badema

Priprema

Na pari ulupati cvrst sneg od belanaca i šecera. Dodati brašno, pa dobijenu masu podeliti na pet delova i peci pet kora u podmazanom i brašnom posutom kalupu za tortu.

U meuvremenu, uz neprestano mešanje, mutiti na pari žumanca sa šecerom. Kada krem pocne da se zgušnjava, dodati omekšalu cokoladu i kuvati još kratko vreme. Ostaviti da se ohladi, pa u masu dodati penasto umucen maslac. Ovim nadevom spajati kore i premazati celu tortu. Ukrasiti listicima seckanog badema.