

## ***Floridska torta***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 6 jaja
- 250 g šecera
- 250 g brašna
- 120 g maslaca
- 750 g jabuka
- rendana limunova kora
- 2 kašike ruma

#### **Za ukrašavanje:**

- 2 kesice šlaga

### **Priprema**

Umutiti jaja sa šecerom, dodati rendanu limunovu koru, brašno i rastopljen maslac. Masu sipati u podmazan i posut kalup, a po površini poređati jabuke isecene na tanke kolutove, koji su stajali potopljeni u rumu. Jabuke posuti sa malo šecera, pa tortu peci u prethodno zagrejanom pecnici. Pecenu i ohlađenu tortu ukrasiti ulupanim šlagom.