

Egzoticna torta



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g urmi
- 200 g prženog badema
- 150 g šecera
- 4 jajeta
- kesica vanilin-šecera
- kašika brašna

Priprema

Urmama izvaditi koštice i iseckati ih na listice. Umutiti žumanca sa šecerom, dodati urme, iseckane bademe, vanilin-šecer, brašno i cvrsto ulupan sneg od belanaca. Masu mutiti mikserom dok ne postane penasta, pa je sipati u podmazan i brašnom posut kalup za tortu. Pecenu i ohlaženu tortu služiti sa šlagom.