

Peščana torta



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g maslaca
- 12 jaja
- rendana limunova kora
- 250 g šecera u prahu
- 250 g brašna iseckani bademi

Nadev:

- 2 kesice šлага

Priprema

Penasto umutiti maslac, žumanca, rendanu limunovu koru i šecer, pa dodati brašno i cvrsto ulupan sneg od belanaca. Sipati u podmazan i brašnom posut kalup, pa posuti iseckanim bademima. Tortu peci u prethodn zagrejanoj pecnici.

U meuvremenu ulupati šlag. Pecenu i ohlaenu tortu preseći na pola, nadenuti šlagom i prekriti korom koja je posuta bademima.