

## ***Becka torta***



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 140 g maslaca
- 140 g brašna
- 120 g šećera u prahu
- 2 žumanca
- 2 cela jajeta
- pekmez od kajsija ili šipaka

### **Glazura:**

- 150 g šećera u prahu
- 2 belanca

### **Za ukrašavanje:**

- iseckano kandirano voće

## **Priprema**

Penasto umutiti maslac sa šećerom. Dodavati jedno po jedno jaje i žumanca, neprestano mešajući. Kad je masa dobro umućena, dodati joj brašno i podeliti je na četiri dela. Svaki deo peći posebno u prethodno podmazanom i brašnom posutom plehu. Ohlađene kore premazati pekmezom od kajsija ili šipaka. U međuvremenu mutiti belanca sa šećerom, dok se ne dobije gusta masa. Ovom glazurom preliti tortu. Ukrasiti je iseckanim kandiranim

vocem.