

## **Lincer torta**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 8 jaja
- 250 g maslaca
- 250 g brašna
- 250 g šecera u prahu
- 250 g mlevenih badema

#### **Nadev:**

- džem od malina ili borovnica

#### **Glazura:**

- 4 štangle cokolade
- 50 g maslaca

#### **Za ukrašavanje:**

- oljušteni bademi

### **Priprema**

Umutiti maslac sa žumancima i šecerom, dodati maslac, mlevene bademe i brašno. Mutiti dok masa ne bude glatka. Dodati cvrst ulupan sneg od behnaca i masu sipati u podmazan i brašnom posut kalup za tortu. Peci u prethodno zagrejanoj pecnici.

Pecenu i ohlaenu tortu preseci na dva dela i premazati džemom od malina ili borovnica.

Za glazuru: rastopiti cokoladu na pari i dodati maslac. Kada se glazura učvrsti, tortu ukrasiti oljuštenim bademima.