Torta sa malinama

Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 10 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 7 kašika mlevenih badema

Nadev:

- 3 kesice pudinga od malina
- 2 kesice šlaga
- 100 g mlevenih badema
- 150 g maslaca

Za ukrašavanje:

- sok od malina
- kesica želatina
- seckani bademi

Priprema

Ulupati cvrst sneg od belanaca, dodati šecer i jedno po jedno žumance. Mutiti masu dok ne postane penasta, dodati mlevene bademe i brašno, pa masu sipati u podmazan i brašnom kalup za tortu.

U meuvremenu, za nadev, skuvati puding, kada se malo prohladi dodati mu maslac i mutiti dok se uding ne ohladi. Masi dodati ulupan šlag i mlevene bademe.

Pecenu i ohlaenu tortu preseci na tri dela i filovati nadevom od pudinga. Celu tortu premazati ostatkom nadeva. Za ukrašavanje razmutiti želatin u malo hladne vode, dodatiga u vreo sirup od malina, ostaviti da se ohladi, pa kada želatin pocne da se steže preliti gornju koru. Ukrasiti ostatkom krema i listicima badema.