

Vesela škotska torta



Sastojci

Potrebno je:

- 230 g datula
- 230 g suvih kajsija
- 230 g suvih smokava
- 100 g oljuštenih badema
- 230 g oraha
- 80 g maslaca
- 80 g brašna
- 80 g žutog šecera
- 3 jajeta
- 2 kašike džema od kajsija
- 2 kesice vanilin-šecera
- kašičica brendija
- pola kesice praška za pecivo
- kašika meda

Glazura:

- 100 g žutog šecera
- 2 kašike limunovog soka
- nekoliko kapi ekstrakta vanile

Za ukrašavanje:

- jezgra oraha

Priprema

Voce iseci na komadice i pomešati ga. Penasto umutiti jaja sa šećerom, dodati rastopljeni maslac i sve ostale sastojke. Od dobijene mase peci tortu u podmazanom i brašnom posutom plehu. Peci u prethodno zagrejanoj pecnici.

Za glazuru samleti žuti šećer u mlinu za kafu i pomešati ga sa ekstraktom vanile i onoliko limunovog soka koliko je potrebno da se glazura može lepo premazati preko torte. Pecenu i ohlaenu tortu preliterati glazurom i ukrastiti jezgrima oraha.