

## Goldengejt torta



### Sastojci

#### Potrebno je:

- 150 g mlevenih badema
- 100 g brašna
- 150 g šecera
- 150 g maslaca
- 4 jajeta
- 2 kašičice ruma

#### Nadev:

- 5 žumanaca
- 150 g šecera
- kašika brašna
- 2 dl mleka
- malo ekstrakta vanile
- 20 g kivija

#### Za ukrašavanje:

- 2 kesice šlaga
- kivi

### Priprema

Penasto umutiti žumanca sa maslacem i šecerom, dodati mlevene bademe, rum i brašno. Na kraju, blago umutiti cvrsto ulupan sneg od belanaca pa masu peci u podmazanom i brašnom posutom kalupu za tortu.

U me?uvremenu za nadev umutiti žumance sa šećerom, dodati brašno i ekstrakt vanile. Masu razmutiti mlekom i kuvati na pari dok se ne zgusne. Pecenu i ohla?enu tortu preseći na tri dela pa na jednu koru pore?ati kolutove kivija i prekriti ih sa vrlo malo nadeva, poklopiti drugom korom pa na nju staviti preostali nadev. Staviti trecu koru pa celu tortu ukrasiti šlagom.