

Goldengejt torta



Sastojci

Potrebno je:

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

Nadev:

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

Za ukrašavanje:

- 2 kesice šлага
- 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 meuvremenu za nadev umutiti žumance sa šecerom, dodati brašno i ekstrakt vanile. Masu razmutiti mlekom i kuvati na pari dok se ne zgusne. Pecenu i ohlaenu tortu preseci na tri dela pa na jednu koru poreati 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.