

Andaluzijska torta



Sastojci

Potrebno je:

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

Nadev:

- 500 g jabuka
- šećer po ukusu
- 2 kesice vanilin-šecera

Glazura:

- 2 štangle čokolade
- 50 g maslaca

Priprema

Penasto umutiti maslac sa žumancima pa dodati rum, šećer, mlevene lešnike, brašno i cvrsto ulupan sneg od belanaca. Sve blago promešati pa masu peci u podmazanom i brašnom posutom kalupu.

U međuvremenu za nadev, oljuštiti jabuke i skuvati ih sa šećerom i vanilin-šećerom, kao za kompot. Ocediti i napraviti pire od jabuka. Ohlaenu tortu preseći na dva dela i filovati jabukama. Tortu i sa strane premazati ovim pireom.

Za glazuru rastopiti na pari čokoladu i maslac pa preliti preko torte.