

Torta od badema



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 140 g šecera
- 140 g mlevenih badema
- 2 štangle cokolade
- kašika brašna

Nadev:

- 3 jajeta
- 150 g šecera
- 2 kesice vanilin-šecera
- 140 g mlevenih badema
- 150 g maslaca
- 3 štangle cokolade

Glazura:

- 150 g cokolade
- 50 g maslaca

Za ukrašavanje:

- oljušteni bademi
- malo šlaga

Priprema

Penasto umutiti žumance sa šećerom i omekšalom cokoladom, pa dodati cvrsto ulupan sneg od belanaca, mlevene neoljuštene bademe i brašno. Sve dobro izmešati i od dobijene mase peći dve kore u podmazanom i brašnom posutom kalupu za torte.

U međuvremenu za nadev kuvati na pari jaja sa šećerom i vanilin-šećerom. Kada se masa zgusne dodati cokoladu, skinuti je sa štednjaka i ostaviti da se ohladi. Penasto umutiti maslac, dodati oljuštene mlevene bademe i masu sa jajima. Ovim filom spojiti kore torte i ukasiti tortu sa strane. Za glazuru rastopiti na pari maslac i cokoladu, preliti preko torte, pa kada se glazura malo stegne ukasiti oljuštenim bademima i ulupanim šlagom.