Ljubljancanka



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g maslaca
- 200 g šecera
- 200 g rendane cokolade
- 150 g mlevenog keksa
- malo ruma
- 8 belanaca

Nadev:

- 8 žumanaca
- 5 kašika šecera u prahu
- kašika brašna
- 2 kesice vanilin-šecera
- 150 g maslaca

Za ukrašavanje:

- šecer u prahu zamirisan vanilom

Priprema

Rastopiti maslac na umerenoj temperaturi, dodati šecer, rendanu cokoladu i mleveni keks poprskan sa malo ruma. Skinuti sa štednjaka i uz blago mešanje dodati cvrsto ulupan sneg od belanaca. Masu podeliti na dva dela i ispeci dve kore u podmazanim i brašnom posutim kalupima.

U meuvremenu, za nadev, kuvati u mleku žumanca, šecer, brašno i vanilin-šecer. Kada masa postane gusta,

skinuti je sa štednjaka, ostaviti da se ohladi i umutiti sa maslacem.

Pecene i ohlaene kore spojiti ovim nadevom, pa tortu ukrasiti šecerom u prahu, koji je zamirisan vanilom.