

Žerbo



Sastojci

Potrebno je:

- 10 belanaca
- 10 kašika šecera
- 400 g mlevenih badema
- 3 kašike brašna

Šecerni preliv:

- 100 g šecera
- 50 g maslaca

okoladni preliv:

- 150 g cokolade

Nadev:

- 10 žumanaca
- 2 kašike brašna
- 10 kašika šecera
- 1/2 l mleka
- 300 g maslaca
- 6 kašika šecera u prahu

Priprema

Ulupati cvrst sneg od belanaca, dodati šecer, mleveni badem i brašno. Od dobijene mase peci tri kore u podmazanom i brašnom posutom kalupu za torte.

Pecene kore ostaviti da se ohlade, pa preko svake staviti šecerni preliv. Za ovaj preliv karamelisati šecer, pa kada dobije zlatnožutu boju dodati mu maslac. Potom rastopiti cokoladu na pari, pa je preliti preko šecera. Ostaviti da se cokolada stegne.

U meuvremenu skuvati žumanca sa šecerom i brašnom u mleku. Kada masa postane gusta, skloniti je sa plotne, pa dodati maslac penasto umucen sa šecerom u prahu. Ovim nadevom spajati kore i premazati tortu odozgo i sa strane.