

## **Branina torta**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 9 jaja
- 9 kašika šecera
- 4 kašika mlevenih oraha
- 4 kašike brašna
- 2 kašike kakaa

#### **Nadev:**

- 250 g šecera
- malo vode
- 400 g mlevenih oraha
- 250 g maslaca
- 2 kesice vanilin šecera

#### **Za ukrašavanje:**

- kesica šлага
- šecerni ukrasi

### **Priprema**

Ulupati cvrst sneg od belanaca, dodati šecer i jedno po jedno po žumance, pa masu mutiti dok ne bude penasta. Dodati joj mlevene orane, brašno i kakao, blago promešati i peci tortu u podmazanom i brašnom posutom cetvrtastom kalupu.

U meuvremenu, za nadev, skuvati šecer sa malo vode, dodati mlevene orahe, pomešati i skinuti sa štednjaka.  
Kada se ohladi dodati penasto umucen masiac i vanilin-šecer.

Pecenu i ohladenu tortu preseci na tri dela, filovati ovim kremom, a celu tortu premazati ostatkom krema.  
Ukrasiti ulupanim šlagom i šecernim ukrasima.