

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 šlaga
- šecerni ukrasi

Priprema

Ulupati cvrst sneg od belanaca, dodati šecer i jedno po jedno 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 šećer sa malo vode, dodati mlevene orahe, promešati i skinuti sa štednjaka. Kada se ohladi dodati penasto umućen maslac i vanilin-šećer.

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