

Prva ljubav



Sastojci

I kora

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 4 kašike mlevenih lešnika
- kašika mlevenog keksa

II kora

- 8 jaja
- 8 kašika šecera
- 12 kašika mlevenih badema
- 2 kašike brašna

Nadev:

- 4 žumanca
- 100 g cokolade
- kašika kuvane jake crne kafe
- 250 g maslaca
- 100 g šecera u prahu

Za ukrašavanje:

- rendana cokolada

Priprema

Za prvu koru umutiti cvrst sneg od belanaca, dodati šecer i jedno po jedno žumance, mlevene lešnike i keks. Peci u podmazanom i brašnom posutom kalupu za tortu.

Od namirnica potrebnih za drugu koru peku se dve kore. Umutiti cvrst sneg od 4 belanca, dodati 4 žumanca, 4 kašike šecera, kašiku brašna i kašika badema. Koru peci u podmazanom i brašnom posutom kalupu za tortu. Isti postupak ponoviti još jednom.

Za nadev kuvati na pari žumanca sa cokoladom i kafom dok masa ne postane gusta. Ostaviti da se ohladi pa je sjediniti sa maslacem koji je penasto umucen sa šecerom u prahu. Ovim nadevom filovati tortu tako da kora sa lešnicima bude u sredini. Tortu premazati ovim nadevom i spolja i ukrasiti rendanom cokoladom.