

Šarena torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za tortu:

- 12jaja
- 10 kašikašecera
- 250 gšecera u prahu
- 150 gseckani orasi
- 8 kašikamlevini orasi
- 3 kašikekakao
- 100 gsuvo grože
- 8 kašikabrašna
- 1 kesicavanilin šećer

Priprema

Umutiti cvrst sneg od 6 belanaca i 6 kašika šecera. U to dodati 6 žumanaca i još malo mutiti. Zatim umešati 3 kašike kakaa, 4 kašike brašna i 8 kašika mlevenih oraha. Tortu ispeci u okruglom kalupu, pa kad se ohladi preseci je na pola (da dobijete 2 kruga). Zatim umutiti testo za sredinu torte: vrst sneg od 4 belanca i 4 kašike šecera, dodajte 150 g seckanih oraha, 100 g seckanog suvog groža, kašiku ulja i 3 kašike brašna. Ispeci u okruglom kalupu. Nadev: Umutiti na pari 4 žumanceta, 2 cela jaja, i 250 g šecera u prahu. U to umešati vanilin šećer i kašiku brašna, pa još malo prokuvati. Kada se krem prohladi, dodati 1 margarin ili puter. Spojiti ohlaene kore torte kremom (u sredini je bela kora), premazati je kremom i spolja i ukrasiti po želji.

Savet