

Žerbo torta



Sastojci

Potrebno je:

- 15 jaja
- 770 g šecera
- 550 g oraha
- 3 kašike brašna
- 400 g butera
- 200 g cokolade
- 500 g šecera u prahu
- 1 limun

Priprema

U velikom pravougaonom plehu posebno ispeci 3 kore od po 5 belanaca, 150 g šecera, 150 g mlevenih oraha i kašike brašna. Ohlažene kore staviti na sto jednu pored druge, pa ih premazivati sa sledeca 3 nadeva.

Prvi nadev: Rumeno upržiti 320 g šecera, dodati 75 g butera i premazati sve tri kore.

Drugi nadev: Rastopiti 200 g cokolade sa 75 g butera, pa premazati sve tri kore preko prvog nadeva.

Treci nadev: Mutiti na pari 15 žumanaca sa 250 g šecera u prahu. Dodati sok od jednog limuna i kuvati dok se masa ne zgusne. Posebno umutiti 250 g butera sa 250 g šecera u prahu, pa pomešati sa ohlaženim kremom od žumanaca. Dobro izmešati, pa premazati sve tri kore preko drugog nadeva. Deo ovog nadeva ostaviti za premazivanje torte sa spoljne strane.

Nadevene kore stavljati jednu preko druge, premazati tortu spolja i posuti je orasima.