

Torta od piškota



Sastojci

Potrebno je:

- 3 kutije piškota
- 1 kg kompota od kajsija ili bresaka
- 250 g butera
- 300 g šećera
- 5 jaja
- 250 g samlevenih oraha
- 250 g šećera u prahu

Priprema

Iz kompota odvojiti voće od soka, pa sa voća skinuti kožice i viljuškom izgnjeciti.

Ređati na tacnu piškote prethodno umočene u sok od kompota, tako da se od jedne kutije piškota složi jedan red.

Nadev: 250 g butera umutiti sa 250 g šećera u prahu, dodavati jedno po jedno žumance, pa i dalje mutiti. Dodati 250 g samlevenih oraha i izgnjeceno voće iz kompota. Premazati preko prvog dela, poređati drugi red piškota i ponovo premazati, pa prekriti trećim redom. Odozgo tortu premazati snegom od belanaca.

Sneg: 300 g šećera u kristalu ušpinovati kao za slatko. Ulupati 5 belanaca u cvrst sneg, pa u njih polako sipati ušpinovan šećer. Mutiti sve dok se masa ne ohladi, pa ovim snegom ukrasiti tortu.