

Princez torta



Sastojci

Potrebno je:

- 11 jaja
- 11 kašika šecera
- 180 g oraha
- 160 g lešnika
- 2 štangle cokolade
- 1/2 limuna
- 1 vanilin šecer
- 1 kašicica brašna
- 1 dl mleka
- 1 šipka vanile
- 2 table belog želatina

Priprema

Umutiti 8 žumanaca sa 8 kašika šecera, sokom od 1/2 limuna, 1 vanilin šecerom, pa dodati cvrsto umucen sneg od 8 belanaca. Umešati 180 g samlevenih oraha, 160 g samlevenih lešnika, 2 štangle strugane cokolade i 1 kašicicu brašna. Lagano promešati, podeliti na tri dela i peci svaki deo posebno.

Nadev: 1 decilitar mleka skuvati sa 1 šipkom vanile. Posebno umutiti 3 žumanceta sa 3 kašike šecera, dodati u mleko, pa kuvati na pari dok se ne zgusne. Kad se ohladi, dodati sneg od 2 belanceta pomešana sa želatinom rastopljenim u kašicici toplog mleka.