# *Carska torta*

## Sastojci

**Potrebno je:**

- 10 jaja
- 450 g šecera
- 600 g oraha
- 3 kašike ulja
- 1 kašika brašna
- 250 g butera
- 100 g šecera u prahu

## Priprema

Umutiti 10 žumanaca sa 10 kašika šecera, dodati 250 g mlevenih oraha, 3 kašike ulja, 1 kašiku brapša i cvrsto ulupan sneg od 10 belanaca. Namazati pleh, posuti ga brašnom i peci testo. Ohlaenu tortu preseci na dva dela.

Nadev: 300 g šecera sa cašom vode ušpinovati kao za slatko. Dodati 350 g mlevenih oraha, izmešati i ostaviti da se prohladi. Penasto umutiti 250 g butera sa 100 g šecera u prahu, sastaviti sa šecerom i orasima, pa nadevati tortu.