

Izdubljena torta



Sastojci

Potrebno je:

- 14 jaja
- 250 g šecera
- 150 g brašna
- 1/2 l mleka
- 1/4 l slatke pavlake
- 50 g kore od pomorandže
- 50 g citronata
- 50 g suvog grožđa
- 50 g žele-bombona
- 1 dl ruma
- 1 limun
- 6 kašika šecera
- 5 tabli želatina
- 100 g šecera u prahu

Priprema

Penasto umutiti 8 žumanaca sa 250 g šecera. Dodati 150 g brašna, sok i koru od jednog limuna, pa umešati cvrsto ulupan sneg od 8 belanaca. Peci u namazanom i brašnom posutom plehu i ostaviti da se ohladi. Od ohlađene torte odseci gornji sloj, a zatim iz torte pažljivo izvaditi sredinu. Voditi racuna da zidovi torte ostanu celi.

Nadev: 1/2 litre mleka, 6 kašika šecera i 6 žumanaca kuvati na vatri dok se masa ne zgusne. U malo vode rastopiti želatin, pa ga dodati u krem. Promešati i ohladiti. Posebno pripremiti 50 g ušecerene kore od jedne pomorandže, 50 g citronata, 50 g suvog grož?a i 50 g secenih žele-bombona. Preliti rumom i ostaviti da postoji. 1 /4 litra slatke pavlake penasto umutiti sa 100 g šecera u prahu, pa sastaviti i krem i voće i pavlaku. Ovim nadevom napuniti tortu, pa je poklopiti odsecenim gornjim delom. Spolja tortu premazati pavlakom i posuti vocem.