

Grijaž torta



Sastojci

Potrebno je:

- 14 jaja
- 510 g šecera
- 200 g oraha
- 200 g butera
- 2 štangle cokolade
- 2 kašike brašna
- 2 kašike mleka

Priprema

Staviti na štednjak 150 g kristal šecera, da se uprži dok ne dobije zlatno-žutu boju. Dodati 200 g samlevenih oraha, dobro izmešati, pa izruciti na vlažan tanjir. Kad se ohladi, ovu masu samleti na mašini za orahe.

Umutiti 10 žumanaca sa 160 g šecera, dodati samleveni grijaž, 2 kašike brašna i cvrsto ulupan sneg od 10 belanaca. Masu podeliti na cetiri dela i peci.

Nadev: Kuvati na pari 4 cela jajeta, 200 g šecera i 2 kašike mleka, dok se krem ne zgusne. Dodati 2 štangle rastopljene cokolade. Posebno umutiti 200 g butera pa izmešati sa prohlanim kremom.

Ovim nadevom sastavljati kore, tortu premazati spolja i posuti je mlevenim orasima.