

# Venecijanska torta



## Sastojci

### Potrebno je:

- 12 jaja
- 550 g šećera
- 350 g badema
- 250 g butera
- 2 kašike ruma

## Priprema

Umutiti 9 žumanaca sa 250 g šećera. Dodati 250 g obarenih, oljuštenih i samlevenih badema i 2 kašike ruma. Na kraju umešati ulupan sneg od 9 belanaca. Namazati pleh, posuti ga brašnom, pa staviti testo da se pece. Ohlaženu tortu preseći preko sredine.

Nadev: kuvati na pari 2 cela jajeta, 1 žumance i 250 g šećera sve dok se masa ne zgusne. Posebno umutiti 250 g butera, pa pomešati sa ohlaženim kremom. Dobro umutiti, pa premazati tortu iznutra i spolja. Za ukrašavanje torte opolja upotrebiti samleveni grijaž.

Grijaž: upržiti 50 g šećera. Dodati 100 g obarenog, oljuštenog i iseckanog badema, pa sve izruciti na vlažan tanjir da se ohladi. Ohlaženu masu samleti na mašini za orahe i posuti tortu.