

## *Marinska torta*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 6 jaja
- 450 g butera
- 450 g šecera u prahu
- 250 g cokolade
- 200 g badema
- 200 g brašna
- 1 limun

### **Priprema**

Penasto umutiti 200 g butera sa 200 g šecera u prahu. Dodati jedno po jedno 6 žumanaca. U dobro umucenu masu dodati 200 g brašna, 100 g obarenih, oljuštenih i samlevenih badema, sok od jednog limuna i malo strugane kore i na kraju cvrsto ulupan sneg od 6 belanaca. Testo ispeci u cetiri lista.

Nadev: 250 g butera, 250 g šecera u prahu i 250 g omekšale cokolade dobro umutiti. Ohlažene listove premazati ovim kremom, premazati i spolja, pa posuti barenim, oljuštenim i uzduž secenim bademom.