Torta od pasulja



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg krupnog belog pasulja
- 6 jaja
- 6 kašika šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kašika mrvica od biskvita
- 3/4 l slatke pavlake

Priprema

Skuvati, u dve-tri vode, 1/2 kg pasulja. Ocediti ga, pa propasirati. Umutiti 6 žumanaca sa 6 kašika šecera, dodati 1 kesicu vanilin šecera i na kraju umucen sneg od 6 belanaca. Umešati 1 kašiku mrvica od biskvita i propasiran pasulj. Izmešati, pa sipati u namazan pleh posut brašnom i peci.Pecenu tortu preseci preko sredine, pa nadenuti umucenom slatkom pavlakom. Tortu i spolja premazati umucenom pavlakom.