

## *Letnja torta sa kajsijama*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 11 jaja
- 200 g šecera
- 125 g butera
- 125 g brašna
- sveže kajsije

### **Priprema**

Dobro umutiti 125 g butera sa 4 žumanceta i 100 g šecera. Dodati 125 g brašna i umucen sneg od 3 belanceta. Namazati pleh, posuti ga brašnom i peci tortu.

Kad je torta pecena i ohla?ena, pore?ati odozgo polutke oljuštenih svežih kajsija.

Od 8 belanaca i 100 g šecera umutiti cvrst sneg, izmešati ga, pa izruciti preko kajsija. Poravnati nožem, pa tortu vratiti u rernu da se sneg osuši. Kad se odozgo uhvati žuta kora, torta je gotova.