

Žito torta



Sastojci

Potrebno je:

- 13 jaja
- 23 kašike šecera
- 11 kašika brašna
- 8 kašika mlevenih oraha
- 1 litar mleka
- 250 g butera
- 200 g šecera u prahu
- 300 g mlevenih oraha
- 2 kesice vanilin šecera
- 2 kesice šlaga
- 1 morski oraščic

Priprema

Penasto umutiti 13 belanaca sa 13 kašika šecera, dodati 8 kašika mlevenih oraha i 6 kašika brašna. Peci u dva pleha, pa svaki deo preseći na dva, tako da se dobiju 4 kore.

Nadev: Skuvati 1 litar mleka, pa kad provri dodati 13 umucenih žumanaca sa 10 kašika šecera i 5 kašika brašna. Sve dobro umutiti i kuvati kao puding. Ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti 250 g butera sa 200 g šecera u prahu i 2 kesice vanilin šecera. Dodati 300 g mlevenih oraha, pa sastaviti sa kremom. Po želji dodati strugano orašće. Ovim nadevom premazati kore. Umutiti 2 kesice šlaga, pa šlagom tortu premazati spolja.