

TORTA CAPREZE BY ANA MONDOVA

- 50 dkg masla
- 50dkg cukra
- 70 dkg bajama poprženih
- 7 dkg gorkog kakaa
- 10 jaja
- bićerin amareta ili nekog drugog likera

Dobro je da su vam svi sastojci sobne temperature. Maslac i šećer pjenasto umutite, pa dodavajte jedno po jedno jaje (6 komada) te 4 žumanca. Dodajte samljevene bajame koje ste prethodno malo popržili da dobiju lipu aromu, te amareto liker i kakao, još malo izmiješajte te dodajte snijeg od 4 bjelanca (njih dodajte ručno, pažljivo miješajući).

Smjesu stavite u kalup za tortu i onda s njom u toplu peć. Finta u pečenju, bolje rečeno sušenju, je da stavite nož ili drvenu žlicu u vrata peći i tako pečete 60 min na 160 C. Pečenu tortu ohladite, ostavite jedan dan u hladnjaku, pospite šećerom u prahu i navalite. U slast!

Po želji umjesto amareto likera možete dodati malo ruma ili nekog drugog vama dragog likera, možete dodati i koricu naranče i limuna, vanilija šećer, možda malo muškarnog orašćića i sl. Prelijte je otopljenom čokoladom umjesto da je pospete šećerom u prahu... Pustite mašti na volju.

