

GRADINA TORTA By Ana Mondova

BISKVIT:

- 9 jaja
- 20 dkg cukra
- 25 dkg mljevenih bajama
- 1 jušna žlica kave
- 1/2 praška za pecivo

Pecite na 160 oko pedesetak minuta. Kuhar je napisao - peci postepeno, ne presušiti, ja sam se odlučila za 160 s tim da sam stavila u toplu pećnicu...

KREMA:

- 5 jaja
- 5 žlica cukra

Jaja i cukar kuhajte na pari, u nas se u Dalmaciji kaže banja maria. Pazite da se posuda u kojoj su jaja i cukar ne dotiče vrele vode jer bi se žumanca mogla prekuhati i stvoriti grudice. Kad se zgusne (meni je trebalo za zgušnjavanje oko 15 minuta) dodajte 1 dcl jake skuhanе kave (bez šećera) i 200 gr čokolade za kuhanje. Miješati dok se čokolada ne otopi, a onda ostaviti kremu da se ohladi.

Kad se ohladiti dodati:

- 250 gr maslaca umućenog sa 15 dkg šećera u prahu

Bisvit prerezati na tri dijela te filovati i po želji ukasiti. Kako su počele maćuhice ja sam ukasila maćuhicama i čokoladnim mrvicama. Maćuhice su jestive tako da su ovaj put završile na torti, iako ih ja ponekad stavim i u salatu da je malo razveselim.

