



DUBROVAČKA TORTA

1. Tijesto

- 7 žutanjaka
- 8 žlica šećera
- 23 dag samljevenih oraha
- 1-2 žlice oštrog brašna
- sok i kora od 1 neprskane naranče

Prvo izradite žutanjke sa šećerom. Dodajte sok i koru od naranče, mljevene orahe i brašno na kraju. Ostavite sa strane.

2. Tijesto

- 7 bjelanjaka
- 8 žlica šećera
- 25 dag bijelih samljevenih badema - stavite bademe u kipuću vodu 10-tak minuta. Očistite ih od kože. Dobro je to napraviti dan prije da se bademi osuše, meni se žurilo, pa sam ih, nakon što sam očistila kožicu, stavila u tavu i posušila na plinu.
- sok i korica od 1 neprskanog limuna

Bjelanke sam prvo istukla sa šećerom, dodala sok i koricu od limuna i na kraju mljevene bademe.

U kalup za tortu sam stavila papir za pečenje. Prvo stavite tijesto sa žutanjcima, preko njega tijesto sa bjelancima, i stavite peći. Ovisi o pećnici, ja sam pekla na 170 oko 35 minuta.

Kada se torta ohladi, izvadite je na ukrasni tanjur i pripremite glazuru.

Glazura

- 2-3 žlice mlijeka
- 15 dag čokolade tamne
- možete staviti 2 žlice šećera u prahu (ja nisam)
- pola maslaca
- 1 izbačeno sirovo jaje

Na plinu rastopite čokoladu i mlijeko. Kada se malo prohladi, umiješajte pola maslaca. Kada je glazura mlaka, dodajte izbačeno jaje, uz brzo miješanje i prelijte po torti.