

EGIPATSKA TORTA

Biskvit:

- 12 bjelanjaka
- 250 gr mljevenih oraha
- 12 žlica cukra

Bjelanjke dobro umutiti pa dodati lagano orahe i cugar. Peći 5, 6 kora. Ja sam pekla u kalupu od 28 cm i stavila sam devet jaja pa su mi ispale samo tri kore (jaja su bila manja, ali bila su friška, nisam tila mišat ona kupovna iz dućana i domaća).

Fil:

- 12 žumanjaka
- 10 žlica šećera
- 2 vanilija šećera
- 3-4 žlice brašna, može i gustina
- 1 vanilija puding

Žumanjke, šećer, vanilija šećer, brašno i puding izmiješati sa malo mlijeka da bude tekuća smjesa. To dodati u 6 dcl mlijeka i kuhati na laganoj vatri (mlijeko mora uzavrtjeti prije nego ulijete tekuću smjesu). U ohlađenu kremu dodati pjenasto umučeno maslo sa 100 gr šećera u prahu.

Slaže se: kora, fil, pospe se mljevenih lješnjacima i karamelom (mali dio karamela i lješnjaka ostavite nesamljeveno – to će biti za ukras), šlag pa opet ispočetka. Ukrasite šlagom i pospite mljevenim lješnjacima i karamelom stućenim sa batićem za meso.

