

## TORTA (KOLAČ) OD BADEMA

40 dkg bajama lagano popržiti na vatri, tek par minuta da puste miris pa ih onda sameljite.

### Biskvit

- 6 bjelanaca umiti sa 6 žlica šećera pa u to dodati
- 6 žumanaca
- 10 žlica bajama
- 2 žlice brašna

Izmiješani biskvit uliti u kalup prekriven papirom za pečenje te peći na 170 C otprilike 30 min.

### Fil

- 25 dkg masla
- 25 dkg šećera u prahu
- 6 žumanaca
- 6 bjelanjaka

25 dkg masla sobne temperature umutiti sa 15 dkg šećera. U to dodati jedno po jedno 6 žumanaca. Posebno umutiti 6 bjelanaca sa 10 dkg šećera u prahu pa dodati smjesi od masla, šećera i žumanaca. Dodati ostatak samljevenih bajama.

### Preljev

- 2 dcl soka od naranče (može iscijeđeni sok od naranče, ali i kupovni đus od naranče nije loš)
- rum
- amareto

Sastojke za preljev prokuhajte pa ohladite.

Pečeni biskvit pustiti da se ohladi. Preliti preljevom od naranče. Na biskvit staviti kremu te prekriti sa 3 dcl umućenog vrhnja za šlag. Dobro ohladite i uživajte!! U slast!!

