

Diplomat torta

1 Posebno umutiti belanca sa ÅieÄterom, pa onda dodavati jedno po jedno Å¼umance i dalje muteÄti masu.

2

3

4 Zatim lagano meÅjajuÄti vrajaÄom umeÅjati braÅjno. Sipati u dobro nauljen i braÅjnom posut kalup za tortu, pa peÄti na 180 stepeni.

5

6

7 Probati iglom (ako niÅjta ne ostane na njoj torta je peÄena) i ohladiti. PreseÄti vodoravno na tri dela, pa natopiti kore sokom od narandÅ¼e.

8

9

Sastojci:

brasna 150 g

secera 100 g

ulja 2 kasike

jaja 5

slatke pavlake 0,5 l

vanilin secera kesica

soka od narandze malo

po izboru voce

10 ovati tortu umuAđenom slatkom pavlakom sa
AjeAđerom. Tortu na kraju ukrasiti voAđem po
ukusu.

Napomena: