

Diplomat torta

1 Posebno umutiti belanca sa ĀjeĀterom, pa onda dodavati jedno po jedno Āumance i dalje muteĀti masu.

2

3

4 Zatim lagano meĀjajuĀti vrajaĀom umeĀjati braĀno. Sipati u dobro nauljen i braĀinom posut kalup za tortu, pa peĀti na 180 stepeni.

5

6

7 Probati iglom (ako niĀta ne ostane na njoj torta je peĀena) i ohladiti. PreseĀti vodoravno na tri dela, pa natopiti kore sokom od narandĀe.

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

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

Napomena: