

STAKLENA TORTA

Sastojci:

Za prhko tijesto:

25 dag brašna
2 žlice šećera
2 žlice instant kakaa
malo soli
15 dag maslaca

Za smjesu od lješnjaka:

10 dag mljevenih lješnjaka
10 dag mljevenih zobnih pahuljica
1/2 praška za pecivo
2 jaja
naribana korica limuna
17,5 dag šećera u prahu

Za gornji sloj:

50 dag ribizla
1 dag želatine
5 dcl crnog vina
10 dag šećera

Ukras:

2,5 dl slatkog vrhnja
šećer
pistacija

Priprema

Maslac pustite da omekša pa zamijesite tijesto dodavajući sve sastojke miješajući mikserom, te po potrebi dodajte do 3 žlice vode kako bi tijesto bilo prhkije. Ovo tijesto ostavite u hladnjaku bar 1 sat. U međuvremenu, načinite tijesto od lješnjaka, gdje ćete na kraju dodati snijeg od bjelanjaka. Izvadite prhko tijesto iz hladnjaka te ga razvaljajte tako da pokrije dno okruglog kalupa za torte i stjenku. Na njega ulijte tijesto od lješnjaka i sve zajedno pecite u pećnici 25 minuta na temperaturi od 170°C. Polovicu ribizla skuhaite u 1/2 l vode i dobro propasirajte. Dodajte vode da ukupno imate 1/2 l smjese u koju ćete umiješati vino, želatinu i žlicu šećera. Kad provri dodajte ostatak šećera i putite neka vrije još nekoliko minuta. Još vruće izlijte na tortu, na još vruću smjesu rasporedite ostatak ribizla i stavite u hladnjak da se stisne, ne skidajući kalup. Prije posluživanja skinite kalup i ukasite tučenim slatkim vrhnjem.