



## Servië

### **Vasina torta**

#### *Vasa's taart*

5 eieren  
5 el. suiker  
6 el. gemalen amandelen  
1 el. bloem  
1 el. Grand Marnier  
3 el. sinaasappelsap

175 ml. melk  
200 gr. gemalen hazelnoten  
4 eidooiers  
4 el. suiker  
100 gr. chocolade  
150 gr. boter  
1 el. Grand Marnier

4 eiwitten  
250 gr. suiker  
1 dl. water

Eerst maken we de bodem. Klop 5 eidooiers met 5 el. suiker tot schuim. Doe er 6 el. gemalen amandelen en dan 1 el. bloem door. Klop de eiwitten stijf en meng ze er onder. Giet de massa in een ingevette en met bloem bestoven springvorm en bak op 180°C. in ± 20 min. gaar. Controleer het met een prikkertje: als het er droog uit komt is de koek goed. Laat het afkoelen.

Haal de afgekoelde taartbodem uit de springvorm en leg ze op een schaal. Meng nu de Grand Marnier met het sinaasappelsap en giet dat gelijkmatig over de taartbodem.

Nu maken we de vulling. Breng de melk aan de kook en roer er de 200 gr. gemalen hazelnoten door. Haal van het vuur. Klop 4 eidooiers los met 4 el. suiker en verwarm het au bain marie. Roer er de chocolade door en blijf roeren tot de chocolade is gesmolten. Haal het van het vuur en meng er het melk-hazelnootmengsel door, en dan 150 gr. boter en 1 el. Grand Marnier. Laat het helemaal afkoelen en bedek hiermee de taartbodem.

www.ajvar.nl



## Servië

Voor de toplaag kook je een dikke siroop van 250 gr. suiker en 1 dl. water. Klop de eiwitten stijf en meng die er voorzichtig onder. Laat het koken tot het mengsel dik wordt. Laat het een beetje afkoelen en bestrijk hiermee de taart, gelijkmatig en aan alle kanten.

Wat er van de eiwitsiroop is overgebleven doe je in een spuitzak. Daarmee versier je de Vasina torta.