

# Tort de portocale cu glazura de busuioc

Reteta sefarda din secolul al XV-lea, Spania



## Ingrediente:

2 portocale de marime mijlocie  
(Tip: dupa gust, si cu mandarine, lamaie)  
250 g de zahăr  
250g făină de migdale  
6 ouă  
1 lingura praf de copt

## Ingredientele pentru glazura:

2 crengute de busuioc  
1 portocala  
Zahăr pudră 200g

Se spala cele doua portocale și si se fierb la foc mic într-o cratiță cu apa, complet acoperite, timp de o ora si jumătate.

Se scot portocalele, se lasa sa se raceasca si se scot samburii. Se mixeaza pana la incorporarea completa. Se adauga făina de migdale.

Se amesteca ouale intregi cu zaharul.

Se amestecă încet piureul de portocale, faina de migdale, praful de copt si oua + zahăr.

Aluatul se varsa într-o tava unsa cu unt, se poate tapeta si cu hartie. Se coace într-un cuptor preîncălzit la 180 de grade timp de o oră.

Pentru ca sa nu se arda partea de sus, se poate acoperi cu folie de aluminiu.

Se serveste dupa ce a stat o zi în frigider.

## Glazura

Se taie busuiocul in bucatele, se amesteca cu zaharul, se macina ca sa devina ca zaharul praf. Se amesteca cu sucul unei jumatati de portocala si se intinde pe suprafata tortului.

Se poate decora cu frisca, migdale prăjite, frunze de busuioc sau capsuni.

Renée Politzer Nass

