



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HERREN TORTE

MALZEMELER

kabartma tozu
25 gr öğütülmüş ceviz
3 yumurta
1 vanilla zucker
ağız tadınıza göre şeker
isteğe bağlı reçel
1 bardak süt
1 paket krem şanti
kakao

HAZIRLANIŞI

Önce şeker ve yumurtayı çırpın, akabinde vanilyayı ilave edin, daha sonra cevizi döküp iyice çırpın en sonunda ise kabartma tozunu ilave edin. Ve yağladığınız fırın tepsisine döküp 25-30 dakika kadar fırına verin. Fırından çıkartır çıkartmaz reçeli sıcak sıcak üstüne sürün... Bir yerde krem şantiyi hazırlayıp soğumaya bırakın. Daha sonra her ikisi de soğuduktan sonra kremayı üzerine sürün en sonunda ise çay süzgeci ile azıcık kakaoyu serpin.