Chętna jestem na wszelkie uwagi, zachwyty i reklamacje:)
25 dkg obranych migdałów, 25 dkg cukru, 10 jaj, 2 tabliczki czekolady, cytryna, szczypta mielonej wanilii
Utrzeć cukier z żółtkami, aż masa spieni się i zbieleje, dodać sok z cytryny i wanilię, a na końcu zmielone migdały i ubitą na sztywno pianę. Delikatnie wymieszać, nałożyć połowę tej masy do tortownicy, wyrównać; do drugiej połowy masy dodać utartą czekoladę, ostrożnie wymieszać, nałożyć na wierzch poprzednio ułożonej masy, razem upiec. Po ostygnięciu polukrować pomadką czekoladową.
No właśnie bez masy, a nie powinno się rozpaść bo białka trzymają.

Smacznego- Iśka