Добавим в тортик апельсинов. Рецепт **апельсинового торта**.

Продукты (12 порций):

280г миндаля, 200г сахарной пудры, 6 яиц, 2 апельсина, 8 столовых ложек тертой булки.

Для глазури:

200г сахарной пудры, сок из одного апельсина.

Приготовление.

Желтки растереть с сахарной пудрой. Миндаль запарить, очистить от шелухи и перемолоть. Очистить 2 апельсина, отжать сок, а кожуру перемолоть. Порционно добавить к желтковой массе перемолотый миндаль, молотую апельсиновую кожуру, тертую булку и апельсиновый сок. Белки взбить в крутую пену и соединить их с полученной массой. Переложить полученную массу в тортовницу, смазанную маслом.

Выпекать при температуре 180 градусов 1 час. Приготовление глазури. Влить в сахар 1 столовую ложку горячей воды и три столовых ложки апельсинового сока, перемешать. Полученной массой полить торт. Хочешь, чтобы сексуальная массажистка в нижнем белье помассировала тебе спину, шею, руки и живот, прикасаясь своими нежными ручками и попкой к твоей коже – эротический массаж позволит повысить общую чувствительность, накопить сексуальную энергию, раскрыть потенциал и укрепить половую функцию, не имея ничего общего с проституцией (отлично подходит для

женатых мужчин).