

Ruska torta



Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 140 g šecera
- 140 g brašna
- 100 g suvog groža
- malo ruma
- 200 g šecera
- 2 kašike brašna
- 3/4 l mleka
- 3 kesice vanilin šecera
- 2 dl šlaga

Priprema

Dobro umutiti 6 žumanaca sa 140 g šecera. Dodati 140 g brašna i cvrsto ulupan sneg od 6 belanaca. Sipati u namazan i brašnom posut pleh i peci. Ohlaenu tortu preseći na tri dela.

Pre pripremanja testa za tortu preliti 100 g suvog groža sa malo ruma. Ovo suvo grože ce se upotrebiti kao dodatak nadevu za tortu.

Nadev: Gusto okuvati na štednjaku 4 žumanceta, 200 g šecera, 2 kašike brašna uz postepeno dodavanje 3/4 l vrelog mleka zamirisanog sa 3 kesice vanilin šecera. Kad masa bude gusta, sud skloniti sa štednjaka, dodati suvo grože natopljeno u rumu, cvrsto umucena 4 belanceta i 2 decilitra umucenog šlaga. Ovim nadevom tortu premazati iznutra i spolja.