

## *Tortice sa grožžem*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 250 g brašna
- 130 g butera
- 1 kašika šecera
- 1/2 kašike ruma
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 jaje

#### **Krem:**

- 2 žumanca
- 2 kašike šecera
- 1 kesica vanilin-šecera
- 1 kašika oštrog brašna
- 2 dl mleka
- crno i belo grožže
- šecer u prahu

### **Priprema**

Na dasku za mešenje stavite brašno, buter, rum, šecer, vanilin-šecer i žumance. Testo zamesite i ostavite ga u frižideru da odstoji oko pola sata. Zatim ga izvadite i razvijte koru debljine 1/2 cm pa okruglim kalupom za testo pravite pogacice i stavljate ih u dobro podmazanu tepsiju. Premažite ih žumancetom i pecite u dobro zagrejanoj pecnici. Krem pripremite na sledeci nacin: u sud stavite šecer, žumanca, vanilin-šecer, brašno i mleko, pa sve dobro izmutite, zatim kada je dobro umuceno krem stavite na paru i kuvajte ga do željene gustine. Kada je krem gotov, ostavite ga da se dobro ohladi, pa na svaki kolac stavljajte krem sa kašicom u vidu piramide, a preko toga stavite po tri zrna grožžca. Zatim svaki kolac pospite šecerom u prahu i ostavite ga na hladnom mestu do posluživanja.