

Ruskinja



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kora (x3):

- **12**belanaca
- **12** kašikašecera
- **6**žumanaca
- **6** kašikaoraha
- **6** kašikabrašna

Fil:

- **750** ml mleka
- **6** žumanaca
- **2** vanilin šecera
- **6** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **250** g putera
- **250** g šecera u prahu
- **150** g seckanih oraha
- **150** g seckanih urmi
- **100** g suvog groža

Priprema

Umutiti u cvrst sneg 4 belanceta sa 4 kašike šecera, pa dodati dva žumanceta, jedno po jedno. Špatulom umešati 1/3 brašna, kao i orahe. Sipati smesu u pleh obložen pek papirom i peci na 180 stepeni, proveriti cackalicom. Na isti nacin ispeci i preostale dve korice. Za fil staviti mleko da prokuva, deo odvojiti da u njemu razmutimo

brašno i žumanca, a onda zakuvati krem. Ostaviti ga da se ohladi, pazeci da se ne stvori korica, ili ga cesto mešati, ili prekriti najlon folijom... Puter penasto umutiti sa šecerom u prahu pa ga dodati kremu. Ujednaciti i odvojiti deo za premaz. U ostatak ubaciti urme, orahe i suvo grože, izmešati, pa filovati korice. Delom fila bez voca lepo premazati celu tortu i posuti je mlevenim orasima. Dobro ohladiti pre služenja...

Savet