

## **Torta sa orasima i rumom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5**jaja
- **150** gšecera
- **200 g + 6** kašikabrašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **200** gmlevenih oraha
- **1/2** l mleka
- **250** gputera
- **200** gprah šecera
- **1** kašika ruma
- **10** kašika vode
- **1** cašacokoladne glazure
- **100** gbele cokolade

### **Priprema**

Umutiti 5 belanaca u cvrst sneg i ostaviti na hladnom. Potom umutiti 5 žumanaca sa 150 g šecera, dodajuci postepeno 10 kašika vode. Pomešati brašno sa praškom za pecivo i 100 g mlevenih oraha i polako umešati u umucenu smesu. Na kraju dodati i sneg od belanaca, sve pažljivo izmešati i staviti u podmazan kalup i peci. Od 1/2 l mleka odvojiti 4 kašike i u to umutiti 6 kašika brašna, a preostalo mleko staviti da se kuva. Umuceno brašno dodati u mleko koje vri i stalno mešati dok se ne zgusne. Ostaviti da se smesa prohlaadi. Odvojeno umutiti puter sa prah šecerom, dodati 100 gr. mlevenih oraha i kašiku ruma i pomešati sa prohlaenom smesom. Ispucenu koru podeliti na 3 dela. Kore poprskati rumom i filovati. Ovim filom premazati celu tortu i preliti je

cokoladnu glazurom, otopljenoj u vrucoj vodi i odvojeno istopljenom belom cokoladom.

## **Savet**