

Ruska krem torta



Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- 5 kašika šecera
- 5 kašika brašna

Nadev:

- 8 žumanaca
- 120 g šecera
- 6 dl neulupane slatke pavlake
- 120 g vanilin-šecera
- 60 g suvog groža
- malo ruma
- 15 g otopljenog želatina

Za ukrašavanje:

- 2 kesice šlaga

Priprema

Ulupati cvrst sneg od belanaca, dodati jedno po jedno žumance i mutiti dok masa ne bude penasta. Dodati brašno i od dobijene mase peci 4-5 kora u podmazanom i brašnom posutom kalupu za tortu.

U meuvremenu na pari mutiti 8 žumanaca sa šećerom i trećinom potrebne pavlake. Kada masa postane gusta dodati vanilin šećer, suvo grožđe, koje je stajalo potopljeno u rumu i rastopljeni želatin. Sve dobro promešati i ostaviti da se masa stegne. Svaku koru spajati ovim nadevom, a celu tortu ukasiti ulupanim šlagom.