

## **Starinska ružicasta torta**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 400 g brašna
- 130 g maslaca
- 1 žumance
- 1 jaje
- malo mleka
- kesica praška za pecivo

#### **Nadev:**

- 400 g mlevenih oraha
- 1/2 l mleka
- pola šipke vanile
- 15 kašika šecera
- 330 g maslaca

#### **Glazura:**

- 300 g šecera u prahu
- 2 kašike vode
- nekoliko kapi ekstrakta crvene boje

### **Priprema**

Pomešati brašno sa maslacem, jajetom i žumancem. Dodati prašak za pecivo, pa dodati onoliko mleka koliko je potrebno da se umesi glatko testo. Masu podeliti na sedam loptica, svaku razviti i peci na podmazanoj i brašnom

posutoj poledini pleha. Pecene kore reati jednu preko druge i prekrito salvetom da se tako hlađe.

Za nadev skuvati mleko sa vanilom, šecerom i 130 g maslaca. Kada mleko provri, dodati orahe, dobro promešati i skloniti sud sa plotne. Ohlaenoj smesi dodati preostalih 200 g maslaca. Ovim nadevom spajati pecene kore. Preko gornje kore staviti neki teži predmet i ostaviti tortu da prenoci.

Sutradan, za glazuru, umutiti šecer sa vrucom vodom i nekoliko kapi ekstrakta crvene boje. Mutiti dok šecer ne pocne da se peni, pa glazuru preliti preko torte.