

Torta sa suvim vocem



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 200 gurma
- 100 gsmokvi
- 100 gbadema
- 100 goraha
- 100 gsuvog groža
- 9jaja
- 4 kašikeoštrog brašna
- malosoli
- 18 kašikašecera
- 8 kašikagustina
- 1 kesicavanilin šecera
- 900 mlmleka
- 250 gputera

Priprema

Biskvit: suvo grože potopiti u rum da omekša. Urme, smokve, badem, orah, lesnik, iseckati i pomešati sa brašnom. Umotiti belanca sa malo soli u cvrst šne i lagano dodavati šecer (9 kašika). Zatim suvo grože ocediti od ruma - ali rum ne bacati treba za prskanje gotove kore. Oceeno suvo grozdje dodati u ciniju sa ostalim vocem dobro promešati i lagano varjacom dodati u umucena belanca. Uzeti veci pleh i na pek papir rasporediti masu od belanaca. Peci u zagrejanjoj rerni na 180 stepeni oko 25 minuta. Žuti fil: žumanca pomešati sa šecerom (9 kašika) i vanilin šecerom, dodati gustin i 100 ml mleka. 800ml mleka staviti da se skuva i u skuvano mleko ukuvati žumanca. Smanjiti temperaturu i uz mešanje kuvati 7 minuta. Ohladiti fil i u ohladjen fil dodati 25 g penasto umucenog putera. Ohladjene kore iseci na TRI TRAKE po dužini tepsije. U onu cinijicu sa rumom dodati 5 kašika soka od ananasa i promešati. Filovanje: biskvirtna traka, pa onda preliv od soka i ruma, pa žuti

fil, pa ponovo traka, pa opet preli pa fil, pa opet traka, pa preliv i fil na traku i okolo cele torte. Tortu ukrasiti po želji. Ja sam tortu ukrasavala sa puter kremom 250 g putera, 250 g peah šecera, 3 kašike mleka prepeceni orah i badem. Prijatno

Savet