

Torta *Ruska Salata*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12**belanaca
- **12** kašikašecera
- **6**žumanaca
- **6** kašikabrašna
- **6** kašikamlevenih oraha

Fil:

- **6**žumanaca
- **6** kašikašecera
- **600** gvrelog zaslaenog mleka
- **250** gmargarina
- **150** gšecera
- **200** gseckanih oraha
- **200** gseckanog želeta
- **200** gseckanog suvog groža
- **200** gseckanih suvih smokava

Priprema

Umutiti 12 belanaca, sa 12 kašika šecera, pa dodati 6 žumanata, 6 kašika brašna i 6 kašika mlevenih oraha. Peci u 3 kore.

Krem: Dobro umutiti 6 žumanaca, sa 6 kašika šecera, dobro izjednaciti i dodati polako 600 g vrelog po želji zaslauenog mleka i kuvati na pari dok se ne zgusne. Umutiti 250 g margarina sa 150 g šecera u prahu, pa sastaviti sa ohladjenim kremom i ujednaciti. Od ove mase odvojiti deo za premaz na vrhu torte, a u ostali deo dodati seckanih oraha, seckanog želeta, seckanog suvog groža, seckanih suvih smokava. Reati prvo koru pa fil, pa koru pa fil, pa koru i fil koji smo odvojili. Tortu posuti orasima ili rendanom cokoladom. PRIJATNO!!!!

Savet