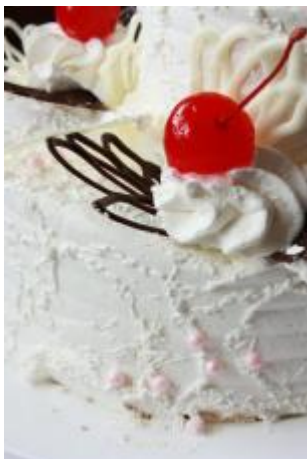


Umetnicka torta



Sastojci

Potrebno je:

- 8 jaja
- 250 g šecera
- 250 g oraha
- 100 g strugane cokolade
- 4 kašike vode
- 1 kašika ruma
- 3 kašike šecera
- 2-6 žumanaca
- 6 kašika šecera
- 2 kesice vanilin-šecera
- 1 šolja mleka
- 5 tabli želatina
- 3-4 kutije piškota
- 2 šolje mleka
- 2 kašike ruma
- 1/2 l šlaga

Priprema

Cela jaja umutiti sa 250 grama šecera, dok masa ne pobeli. U to dodati mlevene orahe, struganu cokoladu, sve dobro izmešati i peci u dobro podmazanom plehu. Kada se torta ohladi iseci je na komadice i u jednoj šerpi malo prokuvati sa 4 kašike vode, 3 kašike šecera i 1 kašikom ruma. Lako izmešati i ostaviti da se ohladi. Žumanca, šecer, vanilin-šecer i mleko, kuvati na pari dok se ne zgusne, uz neprestano mešanje. Kada je krem kuvan skinuti ga i pustiti da se ohladi a za to vreme u malo vruce vode rastopiti želatin, pa ga umešati u

prohlaceni krem. Na pola izlomljene piškote zamakati u mleko pomešano sa rumom. U jedan veci okrugli kalup recati red piškota, red žutog krema, pa red piškota - red crnog krema i tako redom dok se sve ne utroši. Kalup ostaviti da preko noci stoji u frižideru. Ujutru kalup sa tortom spustiti u vrelu vodu, da se torta malo opusti i odmah je izruciti na okruglu ciniju. Odozgo i sa strane tortu premazati šlagom.