

Ruska Salata



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12**jaja
- **1/2** l mleka
- **1/4**margarina
- **100** g prah šecera
- **200** gželete bombona
- 3vanile
- **21** kašika šecera
- **11** kašikabrašna
- **13** kašika oraha
- **150** gseckanih oraha
- **100** gsuvog groža

Priprema

Penasto umutiti 12 belanca sa 12 kašika šecera i dodati umucenih 6 žumanaca. Zatim dodati 8 kašika mlevenih oraha i 6 kašika brašna. Dobijenu masu peci na umerenoj temperaturi.

Pecenu i ohlaenu koru preseći nožem vodoravno tako da se dobiju 3 kore. Fil: Od pola lita mleka odvojiti 4 kašike, a ostatak skuvati sa 3 kašike šecera. Umutiti 6 žumanaca sa 6 kašika šeceta, dodati kašika brašna i 4 kašike mleka, izmesati i sipati u mleko koje vri pa skuvati krem. Posebno umutiti 1/4 margarina sa 100 g prah šecera i u to dodati 150 g seckanih oraha, 200 g želete bombona, 100 g suvog groža i 3 vanile.

Sjediniti obe ove mase i filovati tortu iznutra i spolja. Tortu spolja ukrasiti želete bombonama.

Savet