

## ***Torta ruska salata (3)***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200** gžele bombona
- **50** g suvog groža
- **50** goraha
- **7** jaja
- **7 kašika** šecera
- **7 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **500 ml** mleka
- **150 g** šecera
- **150 g** maslaca
- **250 g** šlaga
- **2 kesice** vanilin šecera

### **Priprema**

Izmutiti 7 belanceta sa 7 kašika šecera, dodati 7 kašika brašna i prašak za pecivo. Staviti u najveći pleh (od šporeta) i staviti da se pece 20 minuta na 180 C. Kada je pecena kora, preseći je po dužini na dva dela.

Staviti mleko da se kuva. Izmutiti žumanca sa 150 g šecera, dodati jedan puding i vanilin šecer i sve zajedno ukuvati u mleko. Kada se fil ohladi sjediniti ga sa umućenim maslacem i dodati seckane žele bombone, suvo

grože i seckane orahe. Fil podeliti na dva dela, pa nafilovati jednu koru, zatim staviti preko fila drugu koru, pa opet fil i na kraju ukrasiti izmucenim šlagom.

## **Savet**