

Torta - Ruska Salata



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 12 belanaca
- 6 žumanaca
- 12 kašika šecera
- 6 kašika mlevenih oraha
- 6 kašika brašna
- po želji sok od pomorandže (za natapanje kora)

Za fil:

- 6 žumanaca
- 4 kašike šecera
- 4 kašike brašna
- 1/2 mleka
- 250 g butera/margarina
- 4 kašike šecera
- 1 kesica vanilin šecera

Dodatak filu:

- 100 g krupno seckanih oraha
- 100 g suvog groža (natopljenog u rumu)
- 100 g gurma/ili smokava
- 100 g šarenih žele bombona

Ukrašavanje:

- po želji slatka pavlaka

Priprema

Umutiti šne od 12 belanaca, u umucenu masu dodati 12 kašika šecera i još malo mutiti. Potom dodati 6 žumanaca, 6 kašika mlevenih oraha i 6 kašika brašna. Polako izmešati i peci na tihoj (umerenoj) temperaturi.

Fil: Skuvati na pari krem od 6 žumanaca, 4 kašike šecera, 4 kašike brašna i 1/2 l mleka. Kada se ohladi, pomešati sa 250 g putera (ili margarina) prethodno umucenog sa 4 kašike šecera i 1 vanilin šećerom. Jedan deo krema odvojiti za premazivanje torte odozgo, a u ostali krem dodati: 100 g krupno seckanih oraha, 100 g suvog groža natopljenog u rumu, 100 g urmi (ili smokava) i 100 g šarenih žele bombona. Sve iseckati. Preseci tortu da se dobiju 3 dela i filovati. Po želji ukasiti šlagom.

Savet

Za natapanje kora može se koristiti sok od pomorandže, a torta je još lepša kada se napravi 2 dana ranije ;)