Mozaik torta po starom babinom receptu

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **12**belanaca
- **10 kašika**šecera
- **2 kašike**brašna
- **150 g** oraha
- **150 g**smokvi
- **150 g**suvog groža

Fil:

- **12**žumanaca
- **10 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **2**vanilin šecera
- **500 ml**mleka
- **300 g**žele bombona
- **250 g**margarina

Ukrašavanje:

- **200 g**šlaga
- **100 g**suvog groža

Priprema

Kora: umutiti belanca, dodavati šecer pa zajedno umutiti. Dodati seckano voce i brašno i promešati žicom ili varjacom. Staviti da se pece na 180C.

Fil: u šerpi promešati žumanca, šecer, brašno, vanilin šecer i kuvati na pari. Kada se fil ohladi dodati seckani žele i umiceni margarin. Fil namazati preko kore. Ukrasiti sa šlagom i posuti grožem, mrvicama a i ne mora.

Savet

Prijatno!