

## ***\*Ruskinja\****



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Kora (x3):**

- **12** belanaca
- **12 kašika** šecera
- **6** žumanaca
- **6 kašika** oraha
- **6 kašika** brašna

#### **Fil:**

- **750 ml** mleka
- **6** žumanaca
- **2** vanilin šecera
- **6 kašika** šecera
- **5 kašika** brašna
- **250 g** putera
- **250 g** šecera u prahu
- **150 g** seckanih oraha
- **150 g** seckanih urmi
- **100 g** suvog grožđa

### **Priprema**

Umotiti u cvrst sneg 4 belanceta sa 4 kašike šecera, pa dodati dva žumanceta, jedno po jedno. Špatulom umešati 1/3 brašna, kao i orahe. Sipati smesu u pleh obložen pek papirom i peci na 180 stepeni, proveriti cackalicom. Na isti nacin ispeci i preostale dve korice. Za fil staviti mleko da prokuva, deo odvojiti da u njemu razmutimo

brašno i žumanca, a onda zakuvati krem. Ostaviti ga da se ohladi, pazeci da se ne stvori korica, ili ga cesto mešati, ili prekriti najlon folijom... Puter penasto umutiti sa šecerom u prahu pa ga dodati kremu. Ujedinaciti i odvojiti deo za premaz. U ostatak ubaciti urme, orahe i suvo grožđe, izmešati, pa filovati korice. Delom fila bez voca lepo premazati celu tortu i posuti je mlevenim orasima. Dobro ohladiti pre služenja...

## **Savet**