

Torta sa orasima i rumom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- **150** gšecera
- **200 g + 6 kašika**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **200 g**mlevenih oraha
- **1/2 l**mleka
- **250 g**putera
- **200 g**prah šecera
- **1 kašika** ruma
- **10 kašika** vode
- **1 caša**cokoladne glazure
- **100 g**bele cokolade

Priprema

Umutiti 5 belanaca u cvrst sneg i ostaviti na hladnom. Potom umutiti 5 žumanaca sa 150 g šecera, dodajući postepeno 10 kašika vode. Pomešati brašno sa praškom za pecivo i 100 g mlevenih oraha i polako umešati u umucenu smesu. Na kraju dodati i sneg od belanaca, sve pažljivo izmešati i staviti u podmazan kalup i peci. Od 1/2 l mleka odvojiti 4 kašike i u to umutiti 6 kašika brašna, a preostalo mleko staviti da se kuva. Umuceno brašno dodati u mleko koje vri i stalno mešati dok se ne zgusne. Ostaviti da se smesa prohladi. Odvojeno umutiti puter sa prah šecerom, dodati 100 gr. mlevenih oraha i kašiku ruma i pomešati sa prohladenom smesom. Ispecenu koru podeliti na 3 dela. Kore poprskati rumom i filovati. Ovim filom premazati celu tortu i preliti je

cokoladnu glazurom, otopljenoj u vrućoj vodi i odvojeno istopljenom belom cokoladom.

Savet