Rabska torta - Puž torta

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **260 g**brašna
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1 prstohvat**soli
- **40 g**maslaca
- **2**jajeta

Za fil:

- **400 g**blanširanih badema
- **400 g**šecera
- **40 ml**maraskina-liker
- **2**jajeta
- **1 kašika**kore pomorandže
- **1 kašika**kore limuna

Za ukrašavanje:

- **nekoliko**badema
- **malo**šecera u prahu

Priprema

Uzeti zdelu i staviti jaja, otopljeni maslac, promešati, dodati vanilin šecer, prstohvat soli i brašno, Umesite testo.

Ako su vam jaja manja, a testo tvrdo, dodajte kašiku dve mleka. Umotajte u providnu foliju i ostavite sat vremena u frižider. Blanširane bademe sameljite, dodajte šecer, liker, jaja i naribane kore od pomorane i limuna. Smesu rukom izmešajte da se poveže. Izvadite testo iz frižidera i podelite na pola. Na blago pobrašnjenoj radnoj podlozi razvaljajte prvo testo tanko kao za rezance. Na veliku tepsiju iz rerne stavite papir za pecenje i prenesite testo. Rezacem izrežite oblik velikog puža sa razmakom od 5 cm. Razmaknite testo, da se napravi razmak 1,5 cm. Fil raporedite po pužu,prstima, pa viljuškom poravnajte i išarajte površinu. Na podlozi ostavite 1 cm bez dodavanja fila, tu ce se lepiti ukrasne trake. Ostatke testa od rezanja i drugi deo spojite, tanko razvaljajte i režite trakice širine 2 cm. Faltajte trakice i prstima pritišcite, "lepite" za podlogu. Tortu pecite na 100 stepeni oko 40 minuta Gotovu tortu ohladite, pospite sa šecerom u prahu i ukrasite sa nekoliko badema.

Pecena.

Savet