

Punjena torta (3)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanja:

- 12jaja
- 12 kašikabrašna
- 12 kašikašecera
- 1 kesicavanil šecera

Za fil:

- 750 mlmleka
- 350 gšecera
- 1vanil šecer
- 4 kašikegustina
- 300 gmlevenih oraha
- 250 gmaslaca
- 1rum

Priprema

Odvojiti žumanca od belanca, zatim penasto umutiti belanca, dodati 12 kašika šecera i 1 vanil šecer uz stalno mucenje. Sipati 12 kašika brašna i žumanca. Smesu sipati u kalup (ja sam koristila precnika 28cm) i peci na 180 stepeni oko 45 minuta. Kada je patispanj gotov ostaviti ga da se dobro ohladi.

Fil: 700ml mleka provriti. Odvojiti 4 žumanca i umutiti sa 350g šecera dodati 4 kašike gustina razmucene sa malo mleka (oko 50ml). Sipati smesu sa žumancima u prokuvano mleko i ostaviti da se skuva i da se stegne

(dobije se smesa slicne gustine kao puding). Kad je kuvano u to dodati 1 maslac i umutiti ga i 200gr mlevenih oraha. Kada se smesa prohladi odvojiti šolju od 2 dl smese. U vecu kolicinu fila dodati oko 5ml ruma.

Kada je patišpanja ohlaena skinuti nožem poklopac i povaditi sredinu. Izmrviti sredinu i dodati u fil.

Filom sa mrvicama napuniti patišpanj, staviti poklopac. Filom iz solje premazati celu tortu i posuti sa 100 g oraha.

Savet

Torta je iz bakine knjige recepata. Savetujem svakome da je proba. Prijatno.