

Starinska bela torta iz Pešte



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Korice (x3):

- 2 belanca
- 75 g šecera
- 2,5 **ravne kašike** brašna
- 1/2 **kesice** praška za pecivo
- 1/2 **šipke** vanile
- 120 ml mleka za prelivanje korice

Fil:

- 6 žumanceta
- 7 **kašika** šecera
- 1 **šipka** vanile
- 6 **kašika** brašna
- 700 ml mleka
- 100 g putera
- 250 ml mlečne slatke pavlake

Priprema

Prvo se pripreme korice jer one stoje malo duže. Umutite belanca i šecer u cvrst sneg. Zatim dodajte vanilu i na kraju brašno i prašak za pecivo. Brašno prosejte sa praškom za pecivo zajedno. Sve lepo sjedinite. Pecite u podmazanom pravougaonom kalupu (onaj mali uvec 27cm x 15cm). Pece se 25 minuta na 180 stepeni. Vrelo se izbuška cackalicom i polako prelije hladnim mlekom. Tako se sprema dve korice koje se puste da se ohlade skroz i da potpuno upiju mleko. Pazite korice ce da budu slicne kohu pa vodite racuna prilikom reanja da se ne

polome. Za Fil je potrebno malo strpljenja jer se kuva na pari. Žumanca umutite penasto sa šećerom, Dodajte brašno, vanilu i 2dl hladnog mleka. Preostalo mleko stavite da provri. U međuvremenu stavite sud sa vodom da bi kuvali na pari. Kad provri voda stavite sud sa mlekom i polako uz mešanje sipajte u mleko smesu od žumanaca. Kuvajte na pari dok se ne zgusne i napravi Fil. Trebalo bi da provri i kad budu 3 klobuka dodajte puter. Sve sjedinite lepo u fil. Fil će da bude malo gušći i onako težak a opet svilenkaste teksture. Jednu trećinu fila ostavite a u dve trećine fila izmešajte umućenu slatku pavlaku. Filuje se prvo korica pa trećina fila bez pavlake, pa korica pa polovina fila sa pavlakom pa korica pa ostatak fila i sa strane i preko korice. Ostavite da prenoci u frižideru pre serviranja.

Savet

Ova torta je bila poznata pre rata u Pešti u ekskluzivnim hotelima. Posebno je bila popularna kod plemstva i za Boži. Sada postoji i onaj recept koji je ajde da kažem savremeniji pa se u fil i jedan i drugi doda po 100gr bele okolade. Sam fil uopšte nije komplikovano napraviti, samo sam ja malo detaljnije objasnila za poetnike. E sad malo pojašnjenje za slike. Ovo je bukvalno deli koji sam uspela da "ukradem" od tetkinih anela bratanac od 6 i 3 godine. Zvali su me iz Beograda i ovaj stariji "tetka može li torta kad doemo od vanilice" a mlai koji me zove keka "keka, keka torta od okolade sa jagodicama" i ja napravim dve. Dok sam se okrenula da slikam ve pare po pare ode. I evo ih sad nek su živi i zdravi samo naruuju.