

Citrin torta



Sastojci

Za dve kore od po:

- 4 jajeta
- 4 kašike brašna
- 4 kašike šecera
- 1 kašicica peciva
- 1 kašika kakaoa

Za fil:

- 6 žumanaca
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 5 dl mleka
- 1 margarin
- 1 šolja (od 2,5 dl) šecera u prahu
- 1 kašika kakaoa
- 3 kašike mlevenih oraha
- 1/2 šolje suvog grožđa
- 3 dl slatke pavlake
- 3 kašike šecera u prahu
- kakao (za posipanje)

Priprema

Šecer penasto umutiti sa 4 žumanceta, pa spojiti sa snegom od 4 belanca, pa oprezno umešati brašno sa pecivom. Pleh obložiti pek papirom i peci na 175 C. Drugu piškotu napraviti na isti nacin, sa dodatkom kakaoa.

Fil: 6 žumanaca izmešati sa po 6 kašika brašna i šecera, pa kuvati u 5 dl mleka, dok se ne zgusne. Margarin penasto umutiti sa šecerom u prahu, pa sjediniti sa kuvanim kremom. Podeliti na 2 dela, u jedan umešati kakao, mlevene orahe i suvo grožđe.

Tamnu piškotu premazati svetlo žutim filom, na to dodati tamni fil, pa pokriti žutom korom. Ostaviti da se ohladi, pa premazati šlagom od umucene slatke pavlake i šecera u prahu.

Pre serviranja, posuti kakaom ili dekorisati po želji.

Inace torta se zove citrin, zbog žute boje poput dragog kamena Citrina :) Prijatno ...