Rudolfova crna torta



Sastojci

Potrebno je:

- 100 g suvih smokava
- 100 g suvih urmi
- 100 g suvog groža
- 100 g suvih šljiva
- 1 limun
- 1 narandža
- 200 ml vode
- 250 ml brendija
- 250 ml konjaka
- 4 jaja
- 40 g smeeg šecera u prahu
- 60 g smeeg šecera
- 100 g maslaca
- 50 g oraha
- 50 g indijskih oraha
- 30 g kikirikija
- kašicice kakaa
- 100 g brašna
- 7 g praška za pecivo
- 1 kašika pekmeza od jagode
- 2 kašike instant kafe
- 50 ml espresa
- prstohvat soli

Priprema

Urme ocistite od koštica i isecite ih na komade zajedno s drugim sušenim vocem. Stavite ih u posudu sa smeim šecerom. Operite limun i narandžu i isecite ih na velike komade s korom. I njih stavite u posudu. Sipajte vodu i ostavite da se kuva sat vremena.

Izvadite komade limuna i narandže iz posude, ali iscedite sok. Svo voce stavite u blender i izmiksajte. Dodajte brendi i konjak. Ponovo izmiksajte i smesu prelijte u posudu. Dodajte rastopljen maslac. Narendajte orašaste plodove ili ih usitnite nožem. Dodajte ih u smesu, a onda i kakao, brašno i prašak za pecivo. Promešajte. Dodajte pekmez, kafu i so.

U drugoj posudi umutite jaja sa šecerom u prahu dok se ne zapeni. U to dodajte smesu s vocem. Pažljivo promešajte.

Smesu izlijte u okruglu posudu na papir za pecenje. Tortu pecite na 150 stepeni 2 sata.

Poslužite tanke komade torte.