

Ruska torta sa kandiranim voćem



Sastojci

Potrebno je:

- 750 g sitnog sira (oslaenog)
- 300 g šecera
- 150 g mešanog kandiranog voća
- 6 jaja
- 1 dl pavlake
- 1 kašicica vanilin-šecera
- rendana kora limuna

Priprema

Penasto umutiti rastopljen masiac i 100 g šecera. Ostatak šecera umutiti sa žumancima, pa kad se dobije glatka smesa, dodati vanilin-šecer i koru limuna. Viljuškom izgnjeciti sir, dodati pavlaku, sjediniti smese od sira, maslaca i od jaja u homogenu masu, pa dodati kandirano voće. Smesu staviti u kalup, poklopiti i ostaviti na hladnom da prenoci. Sutradan tortu izvaditi iz kalupa i ukrasiti po želji.