

Starinska ružicasti torta



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g brašna
- 130 g maslaca
- 1 žumance
- 1 jaje
- malo mleka
- kesica praška za pecivo

Nadev:

- 400 g mlevenih oraha
- 1/2 l mleka
- pola šipke vanile
- 15 kašika šecera
- 330 g maslaca

Glazura:

- 300 g šecera u prahu
- 2 kašike vode
- nekoliko kapi ekstrakta crvene boje

Priprema

Pomešati brašno sa maslacem, jajetom i žumancem. Dodati prašak za pecivo, pa dodati onoliko mleka koliko je potrebno da se umesi glatko testo. Masu podeliti na sedam loptica, svaku razviti i peci na podmazanoj i brašnom

posutoj poledini pleha. Pecene kore reati jednu preko druge i prekriti salvetom da se tako hlade.

Za nadev skuvati mleko sa vanilom, šećerom i 130 g maslaca. Kada mleko provri, dodati orahe, dobro promešati i skloniti sud sa plotne. Ohlaenoj smesi dodati preostalih 200 g maslaca. Ovim nadevom spajati pecene kore. Preko gornje kore staviti neki teži predmet i ostaviti tortu da prenoci.

Sutradan, za glazuru, umutiti šećer sa vrućom vodom i nekoliko kapi ekstrakta crvene boje. Mutiti dok šećer ne počne da se peni, pa glazuru preliti preko torte.