

Torta *Ruska Salata*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12 belanaca
- 12 kašika šecera
- 6 žumanaca
- 6 kašika brašna
- 6 kašika mlevenih oraha

Fil:

- 6 žumanaca
- 6 kašika šecera
- 600 g vrelog zaslaenog mleka
- 250 g margarina
- 150 g šecera
- 200 g seckanih oraha
- 200 g seckanog želea
- 200 g seckanog suvog groža
- 200 g seckanih suvih smokava

Priprema

Umutiti 12 belanaca, sa 12 kašika šecera, pa dodati 6 žumanata, 6 kašika brašna i 6 kašika mlevenih oraha. Peci u 3 kore.

Krem: Dobro umutiti 6 žumanaca, sa 6 kašika šecera, dobro izjednaciti i dodati polako 600 g vrelog po želji zaslaenog mleka i kuvati na pari dok se ne zgusne. Umutiti 250 g margarina sa 150 g šecera u prahu, pa sastaviti sa ohladjenim kremom i ujednaciti. Od ove mase odvojiti deo za premaz na vrhu torte, a u ostali deo dodati seckanih oraha, seckanog želea, seckanog suvog groža, seckanih suvih smokava. Reati prvo koru pa fil, pa koru pa fil, pa koru i fil koji smo odvojili. Tortu posuti orasima ili rendanom cokoladom. PRIJATNO!!!!

Savet