

Kasato torta



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 500 g keksa
- 250 g butera
- 200 g šecera u prahu
- 200 g oraha
- 200 g suvog groža
- 4 štangle cokolade
- 4 kašike šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 1/2 l mleka
- malo ruma

Priprema

Dobro umutiti na pari 4 žumanceta sa 4 kašike šecera, dodati vanilin šecer i mutiti dok se masa ne zgusne. Posebno umutiti 250 g butera sa 200 g šecera u prahu, dodati u prohlauenu masu od žumanaca, pa mutiti i dalje dok masa ne bude penasta.

Izlomiti 500 g keksa u krupnije komade, pa preliteri sa 1/2 litra kivanog hladnog mleka. Dodati iseceno suvo grože poprskano rumom, 200 g seckanih oraha i 4 štangle omekšale cokolade. Ovu masu sastaviti sa prethodnom, na tacni oblikovati tortu, pa premazati snegom od 4 belanceta.

Sneg: Umutiti penasto 4 belanceta, pa u njih polako sipati 250 g šecera ušpinovanog sa cašom vode kao za slatko. Sneg mutiti sve dok se potpuno ne ohladi.