

Torta ruska salata



Sastojci

Potrebno je:

- 12 jaja
- 18 kašika šecera
- 12 kašika brašna
- 6 kašika mlevenih oraha
- 3/4 l mleka
- 200 g butera
- 250 g šecera u prahu
- 2 kesice vanilin šecera
- 100 g oraha
- 100 g suvog grož?a
- 150 g žele-bombona

Priprema

Umutiti 6 žumanaca sa 12 kašika šecera, dodati 6 kašika brašna, 6 kašika mlevenih oraha i na kraju sneg od 12 belanaca. Lagano izmešati, sipati u namazan pleh posut brašnom i peci. Ohla?enu tortu preseći na dva dela.

Nadev: Na pari mutiti 6 žumanaca sa 6 kašika kristal šecera, dodati 6 kašika brašna, 2 kesice vanilin šecera i 3/4 l kipuceg mleka. Krem kuvati dok se ne zgusne. Posebno umutiti 200 g butera sa 250 g šecera u prahu, pa pomešati sa ohla?enim kremom. Dodati 100 g seckanih oraha, 100 g suvog grož?a i 150 g žele-bombona. Sve dobro izmešati, premazati prvu koru, staviti odozgo i drugu koru, pa istim kremom premazati tortu i spolja.