

Vasina torta (4)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **9**jaja
- **8 kašika**šecera
- **9 kašika**mlevenih oraha
- **3 kašike** brašna
- **1/2** limuna - kora

Fil:

- **9**žumanaca
- **300 g**šecera
- **80 g**cokolade
- **300 g**mlevenih oraha
- **1 dl**mleka
- **5 kašika** šecera
- **250 g**margarina
- **1**pomorandža - sok i kora

Šam:

- **9**belanaca
- **250 g**šecera
- **0,5 dl**vode

Priprema

Umutiti belanca i šećer, pa dodati žumanca, orahe, brašno i nastruganu koru od limuna. Peci u podmazanom i brašnom posutom kalupu dim. 30x25 cm.

Žumanca i šećer kuvati na pari, dodati i čokoladu, mešati da se izjednaci masa, ali ne kuvati mnogo, da se ne stvrdne fil.

Mlevene orahe popariti sa vrelin, zaslaženim mlekom, ali da ne bude retko. Ostaviti da se ohladi.

Umutiti penasto margarin, dodati isceđen sok i narendanu koru od 1. pomorandže, pa dodati ohlažena žumanca i poparene orahe. Sve sastaviti, muteci mikserom.

Fil staviti preko kore i ravnomerno ga rasporediti po seloj površini.

Ušpinovati šećer sa malo vode, kao za slatko, pa, uz neprestano mucenje, u tankom mlazu, postepeno dodavati masi od umucenih belanaca. Mutiti mikserom neprekidno još par minuta.

Tortu prekriti šamom odozgo i sa strana i po želji našarati ostatkom šama ili po izboru.

Ostaviti u frižider da odsoju do sutradan, da se kora i fil stope, pa seci na šnite.

Savet