

Vasina torta

Ko jos ne zna za Vasu i njegovu tortu, al' ipak da je turim ovde-nek' se nadje.

1 Mikserom umutiti 5 belanaca u cvrst sneg, pa polako dodavati (kasiku po kasiku) 5 kasika secera; u ovo se zatim doda jos 5 zumanaca i prethodno pomesano brasno i mlevene orahe(6 kasika). Testo prespemo u podmazani pleh (serpu) i pece se u rerni oko 15 minuta na 180 stepeni.

2

3

4 Priprema fila: mikserom umutiti 4 zumanceta, dodati im 4 kasike secera, prethodno poparene mlevene orahe(200g) i rastopljenu cokoladu; dodati i rendanu koru i sok od jedne pomorandze i mikserom izmuceni puter.

5

6

7 Slag(ali ne kupovni, vec starinski od belanaca): mikserom umutiti 4 belanceta, dodati im tanak mlaz prethodno skuvanog serbeta (casa vode i 250g secera).

Sastojci:

jaja 4+5
secera 4+5 kasika
secera (za serbet) 250 g
brasna 1 kasika
mlevenih oraha 6 kasika
mlevenih oraha(za fil) 200 g
narandza 1
putera 150 g
vode 1 casa
cokolade 50 g

8

9

10 **10** k smo mutili fil, patispanj se ispekao i ohladio; secemo ga na pola (horizontalno), premazemo filom, stavimo drugi deo i premazemo celu tortu filom. Preko toga sada mazemo slag, a ako preostane napunimo njime poseban spric i radimo dekoraciju na torti.

Napomena:

Cini se da je naporno praviti jednu ovakvu tortu, ali zaista nije i isplati se na kraju, njam.