

## 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.