

Lubenica torta



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna

Nadev:

- 3/4 l mleka
- 6 kašika šecera
- 6 kašika gustina
- 250 g šecera
- 250 g maslaca ili margarina
- 250 g žele bombona
- sok od jednog limuna
- 150 g suvog groža
- ekstrakt maline
- 3 rebra cokolade
- 2 kesice vanilin-šecera

Glazura:

- 3 kesice ulupanog šlaga

Priprema

Ulupati cvrst sneg od belanaca, dodati šecer i jedno po jedno žumance. Kada je masa penasta, dodati joj brašno. Peci u podmazanom i brašnom posutom cetvrtastom plehu. Ispecen patišpan staviti u manju okruglu posudu, da dobije oblik polovine lubenice.

U meuvremenu, pripremiti nadev. Kuvati mleko sa šecerom i gustinom dok se ne dobije gusti krem. Skinuti sa štednjaka i mešati dok se ne ohladi. Posebno umutiti maslac sa šecerom i dodati skuvanom kremu. Dobijenu masu podeliti na tri dela. U jedan staviti limunov sok i žele bombone, u drugi suvo grože i ekstrakt maline, a u treci rastopljenju cokoladu i vanilin-šecer.

Na patišpan u sudu okruglog oblika staviti prvo beli nadev, preko njega crveni, a potom nadevsa cokoladom. Ostaviti u hladnjak da se torta stegne, izruciti je na tacnu i ukrasiti ulupanim šlagom.