



Колач Руска пита со ореви

Руски сув колач, со две бисквитни теста меѓу кои има слој од белки и ореви. Вкус како комбинација од ванилици и орасници!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **10 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ТЕСТОТО ќе ви треба:

- 250 грама путер
- 100 грама шеќер во прав
- 1 лимон
- 350 грама брашно
- 8 жолчки

За ФИЛ ќе ви треба:

- 8 белки
- 200 грама шеќер
- 250 грама мелени ореви
- 100 грама чоколадо за готвење
- 3 големи лажици брашно
- 1 ванилин шеќер

За ПРЕМАЧКУВАЊЕ ќе ви треба:

- 1 јајце

Чекор 1

Најпрво подгответе го тестото. Земете ги јајцата и одделете ги белките од жолчките. Изматете ги жолчките, додадете го путерот и шеќерот во прав.

Изрендajte ја кората од лимон, додадете ги брашното и румот и измесете тесто со рака.

Чекор 2

За филот изматете ги белките во цврст снег, додадете го шеќерот и матете додека да се стопи шеќерот.

Потоа додадете ги мелените ореви, ванила шеќер, чоколадото за готвење и брашното. Мешајте додека да се соедини смесата.

Чекор 3

На набрашната површина исукајте ја кората и ставете ја во тавата. За полесно, првото тесто можете да го натапкате во тавата. Врз кората ставете го филот и повторно ставете кора.

Премачкајте ја кората со јајце и печете во загреана рерна на 200 степени, 45 минути.



Чекор 4

Сервирајте коцки од колачот, и наросете со шеќер во прав.

Совет

Овој колач и топол и ладен има совршен вкус, идеален за ужинка, или со пладневното кафе!

Користени производи:



Мала Ростер Тава



Статичен миксер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk