

Švajcarska torta od oraha

Za 4 osobe

Testo

400 g brašna
200 g margarina
50 g šećera
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
1 dl vode
rendana kora limuna i pomorandže

Fil

200 g šećera
2 kašike vode
400 g oraha
100 g badema
1 $\frac{1}{2}$ dl pavlake za kuvanje
3 kašike meda

Dekoracija

prah šećer
brusnica

Način pripreme

1. U brašno dodati hladan margarin i so pa mikserom, na kome su metlice za testo, sjediniti namirnice. Dodati šećer i rendane koru od limuna i pomorandže. Promeniti metlice (staviti obične), pa namirnice mutiti još nekoliko minuta. Zatim dodati hladnu vodu, pa rukama umesiti glatko i elastično testo. Prekriti ga prijanjajućom folijom, te odložiti u frižider da odstoji minimum 1 h (idealno je preko noći).
2. Napraviti fil: na jakoj vatri karamelizovati šećer sa dodatkom 2 kašike vode. Dodati krupno mlevene orahe i bademe. Promesati, pa dodati pavlaku za kuvanje i med. Sve krčkati na umerenoj temperaturi svega 10 minuta. Ostaviti da se fil prohladi.
3. Odležalo testo podeliti na 2 dela. Razvući ih oklagijom na veličinu prečnika posude za pečenje. U posudu staviti donju koru, po njoj rasporediti fil pa prekriti gornjom korom. Umutiti jaje sa pavlakom pa premazati kolač.
4. Zagrejati pećnicu na 200 stepeni te peći kolač 30 minuta. Gotov kolač ukasiti šećerom u prahu i brusnicama.