Zmaj torta

Testo

8 žumanaca
400 g šećera
200 g margarina sa maslacem
700 g brašna
1 kesica praška za pecivo
1 kesica burbon vanila šećera
kora jednog limuna
1 dl belog vina
50 g brašna za posipanje

Fil

600 g blanširanih badema
8 belanaca
1 kesica vanilin šećera
400 g šećera
0,5 dl maraskina
½ kašičice soli
džem od pomorandže

Dekoracija

šećer u prahu

Način pripreme

1. Odvojiti žumanca od belanaca. U žumanca uz stalno mešanje dadavati šećer, burbon vanila šećer i prašak za pecivo. Kada se šećer i žumance sjedine dodati margarin sobne temperature. Mešati mikserom dok se sve ne sjedini. Nakon toga narendati koru od jednog limuna i nastaviti mućenje uz dodatak vina. Nastaviti mešanje uz dodavanje brašna sve dok se ne dobije tvrdo elastično testo. Premesiti testo rukama i podeliti na dva dela.

2. Ulupati belanca sa šećerom, uz dodatak soli i vanilin šećera. U samlevene blanširane bademe nasuti maraskino i promešati. U šam od šećera i belanaca, uz lagano mešanje, špatulom dodavati bademe aromatizovane sa maraskinom.

3. Prvi deo testa razviti na debljinu od nekoliko milimetara preko papira za pečenje, na kojem se prethodno ucrta krug veličine tepsije. Odstraniti visak testa i prebaciti ga zajedno sa papirom u pleh za pečenje. Manjim nožem iseći testo u koncentrične krugove širine 4-5 cm. Izvaditi poslednji, mali krug testa koji preostane u sredini. Testo premazati džemom od pomorandže.

4. Fil kašikom nanositi preko testa, tako da se prate krugovi.

5. Drugi deo testa (ostatak) istanjiti oklagijom na debljinu od nekoliko

milimetara, pa iseći radlom na trake širine 1 cm. Trakama od testa formirati šare zmaja, preko fila od badema. Od testa napraviti glavu zmaja i staviti je u sredinu.

6. Peći u rerni zagrejanoj na 150 stepeni oko 40 minuta.

7. Ostaviti da se potpuno ohladi i posuti prah šećerom.