

# RECEPT #5: OB POMANJKANJU SLADKEGA

## Vojna torta

"Če ni, še vojska ne vzame!" pravi slovenski pregovor, ki nakazuje, da se je v obdobjih krize in pomanjkanja za preživetje treba vseeno nekako znajti s tem, kar je na voljo. Druga svetovna vojna je v Ljubljani zaradi žice, s katero je bilo obdano mesto, povzročila tudi spremembe v prehrani meščanov. Žita in kaše, ki so jih prej uporabljali v veliki meri, so zamenjali riž, polenta in testenine, ki so jih s seboj prinesli okupatorji. Iz tega obdobja je tudi recept za torto, v katerem je biskvit pripravljen iz mešanice krompirja in riževe moke.

### Sestavine:

300 g kuhanega, pretlačenega krompirja

300 g riževe moke

50 g maščobe (maslo)

1 zavojček pecilnega praška

2 jajci

70 g sladkorja

marmelada

### Postopek:

Iz krompirja, riževe moke, stepenih jajc, sladkorja, staljenega masla in pecilnega praška zamesimo testo. Tortni model dobro namažemo z maslom in ga najprej obložimo s polovico testa.

Na testo namažemo marmelado, to pa prekrijemo z drugo polovico testa. Tega spet premažemo z marmelado.

Torto približno 40 minut pečemo na temperaturi 180°C. Preden jo postrežemo, jo dobro ohladimo – najprej na pultu, nato pa še v hladilniku.