

Torta sa filom od narandže



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 12 belanaca
- 12 kašika šecera
- 18 kašika mlevenih oraha
- 3 kašike brašna

Fil I:

- 1 narandža
- 6 kašika šecera
- 10 kašika vode
- 200 g mlevenih oraha
- 100 g čokolade

Fil II:

- 12 žumanaca
- 15 kašika šecera
- 1 puding od vanile
- 7 dl mleka
- 250 g margarina

Za ukrašavanje:

- 200 g šlaga
- 3 dl gazirane vode

Priprema

Sastojke za kore umutiti i ispeci tri kore u plehu velicine 20x35cm. Fil 1: Jednu oguljenu smrznutu narandžu izrendati što sitnije dodati šećer i vodu i prokuvati 4-5 minuta, dodati mlevene orahe i čokoladu da se istopi. Fil 2: 12 žumanaca umutiti sa 15 kašika šećera dodati puding i kuvati u 7 dl mleka. Kad se ohladi dodati umućen margarin. Filovati: kora, fil I, fil II, kora, fil I, fil II, kora, fil I, fil II. Tortu ukasiti šlagom.

Savet