

Nutela torta sa orasima



težina: **srednje**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **4 jajeta**
- **4 kašike** šećera
- **4 kašike** mlevenih oraha
- **4 kašike** čokolade u prahu
- **4 kašike** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Krem:

- **6 žumanca**
- **500 g** šećera ili šećera u prahu
- **350 g** margarina
- **300 g** nutele
- **16 kašika** mlevenih oraha
- **2 vanilin** šećera

Još:

- **50 g** čokolade za kuvanje
- **3 kašike** ulja

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom umesati čokoladu u prahu, orahe, brašno sa praškom za pecivo. Testo podeliti na 3 dela i jedno po jedno uliti u manji nauljen brašnom posut pleh i peći na 200 stepeni oko 25-30 minuta.

Žumanca umutiti na pari sa šećerom i vanilin šećerom, umešati margarin, nutelu, orahe podeliti na 3 dela.

Filovati kore: kora - krem - kora - krem - kora - krema da bude gore. Otopiti čokoladu sa uljem preliti preko kreme i pažljivo premazati. Staviti u frižider na nekoliko sati.

Savet

Umesto nutele može se koristiti eurokrem.