Torta sa orasima i limunom

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za I testo:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna

Za II testo:

- **7**jaja
- **7 kašika**šecera
- **3 kašike**mlevenih oraha
- **4 kašike**brašna

Za III testo:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna

Za krem:

- **1 l**mleka
- **5 kašika**gustina
- **5 kašika**brašna
- **250 g**margarina

- **15-20 kašika**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2**limuna - sok
- **150-200 g**mleveni oraha

Priprema

Ispeci kore na uobicajan nacin. Gustin i brašno pomešati, mleko staviti da vri (malo mleka ostaviti i pomesati sa brašnom), skuvati krem. Margarin umutiti sa šecerom umešati krem, sok od limuna, orahe. Filovati tortu i dekorisati po želji.

Savet

Orahe u krem dodajte po želji u zavisnosti kakav krem želite. Treba da bude taman toliko da bude kremasto, a da se ne preliva na korama.