

# *Torta Valerija*



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 100 g masti ili margarina
- 480 g brašna
- 200 g šecera
- 2 jajeta
- 6 kašika mleka
- 1 kesica vanilin-šecera

### **Fil:**

- 250 g šecera
- 250 g oraha
- 250 g butera
- 2 kesice vanilin-šecera
- 10 kašika mleka

## **Priprema**

Umutiti mast i dodati cela jaja, šecer, mleko, šecer vanilu i brašno. Dobijeno testo podeliti na 4 dela i oklagijom razvuci 4 korice, koje treba peci na pravouganom plehu.

Fil: Orahe popariti mlekom a zatim umešati šeper, buter i vanilin-šecer. Sve dooro umešati, pa filovati ispecene kore. Odozgo i sa strane tortu premazati istim fipom i posuti orasima.