

Uskršnja torta (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastoјci

Za koru:

- **2** jajeta
- **12** kašika šecera
- **12** kašikamleka
- 1 prašak za pecivo
- **1** kašikakaka
- **13** kašikabrašna

Za fil:

- **8** dlmleka
- **100** g cokolade
- **20** kašika šecera
- **250** gmlevenih oraha
- **50** g lešnika (može a i ne mora)
- 1 margarin
- **3** kesice vanil šecera

Glazura:

- **3** kašikemleka
- **3** kašike šecera
- **100** g cokolade
- kockica margarina

Priprema

Mikserom umutiti jaja, pa postepeno dodavati šećer, mleko, brašno, prašak za pecivo i kakao. Sve lepo sjediniti. Sipati u prethodno podmazanu okruglu tepsiju (moja je za ovu meru bila precnika 29 cm.) Peci u rerni zagrejanoj na 200°C oko 15-20 minuta. Pecenu koru izvaditi iz tepsije, ostaviti da se malo prohladi, pa je preseći na pola.

Fil: U šerpu sipati mleko, dodati šećer, margarin, vanil šećer i cokoladu da se kuva. Sacekati da malo uvri i kada se sve sjedini, skloniti sa vatre i dodati orahe i lešnike. Ostaviti fil da se malo prohladi. Jednu polovinu kore vratiti u tepsiju u kojoj se pekla, preliti filom, pa poklopiti drugom polovinom. Ne bi bilo lose staviti pek papir ili bilo sta drugo u tepsiju ispod torte, da biste je lakše izvadili. Ostaviti da prenoci, pa je sutradan okrenuti na tacnu, preliti glazurom i ukrasiti po želji.

Savet

Ne brinite ako vam fil izgleda rei, kore sve lepo upiju i sve se lepo stegne :) Prijatno! :)