

Savršena torta



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore (x3):

- 5 jaja
- 5 **kašika**šecera
- 2 **kašike**brašna
- 5 **kašika** oraha
- 1 **kašika** ulja

Za beli fil:

- 1 l mleka
- 10 **kašika**šecera
- 12 **kašike**brašna
- 2 **kesice**vanilin šecera
- 1 margarin

Za crni fil:

- 200 g šecera
- 1/2 **čaše**vode
- 250 g mlevenih oraha
- 4 **štangle**cokolade
- 1 margarin
- 1 jaje

I još:

- **3 duple kutije**jafe
- sok od narandže

Priprema

Kora: Jaja umutiti sa šećerom, pa dodati brašno, mlevene orahe i ulje. Peci u zagrejanoj rerni na 250 C dok ne požuti. Napraviti na isti način još 2 ovakve kore. Beli fil: U 1 l mleka i 10 kašika šećera skuvati 12 kašika brašna i 2 vanilin šećera. U hladno dodati 1 umućen margarin, i lepo umutiti mikserom da se sjedini masa. Crni fil: 200 g šećera ušpinovati sa pola čaše vode, pa dodati 250 g mlevenih oraha, 4 štangle čokolade i 1 margarin umućen sa 1 jajetom. 3 duple kutije jafe poprskati sokom od narandže, a čokoladni deo ide na dole u fil. Filovati: Kora-beli fil-jafa-crni fil..... Tortu prekriti šlagom ili glazurom od čokolade.

Savet