

## **Orah torta (2)**



težina: lako

za: 8 osoba

vreme pripreme: 120 min

### **Sastoјci**

#### **Za kore:**

- 5jaja
- 3 kašikebrašna
- 8 kašikamlevenih oraha
- 4 kašikešecera

#### **Fil I:**

- 300 ml mleka
- 6 kašikagustina
- 100 g margarina
- 2 štangleMenaž cokolade

#### **Fil II:**

- 400 g milerama
- 250 g mlevenih oraha
- 100 g prah šecera

- 2 štangleMenaž cokolade

I još:

- 100 gMenaž cokolade

## Preparacija

Mutimo jaja mikserom nekih 5-6 minuta.

Dodamo orahe, prosejano brašno i šećer.

Ispecemo u podmazanom plehu 6-7 tankih kora. Pecemo kore dok se ne odvoje od ivica pleha.

Stavimo 250 ml mleka na ringlu sa šećerom. U 50 ml razmutimo gustin. Kada se mleko ugreje sipamo mleko sa gustinom i mešamo dok se ne zgusne. Podelimo na dva dela. U jedan deo dodamo cokoladu. Ostavimo da se ohladi. Kada se ohladi dodamo po pola margarina i umutimo mikserom.

Beli deo.

Umutimo mileram sa šećerom. Dodamo orahe i izrendanu cokoladu. Dobro promešamo..

Filujemo: Kor, beli fil, crni fil...

..fil sa orasima.

..tako dok se ne utroše sastojci. Preostace fila sa orasima pa premažemo celu tortu.

Na vrh izrendamo cokoladu.

Parce torte. Prijatno!

## Savet