

oko-orašasta torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru (x2):

- 2 jajeta
- 12 kašika šecera
- 12 kašika brašna
- 13 kašika mleka
- 2 kašike kakaoa
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za fil:

- 1,5 l mleka
- 18 kašika šecera
- 250 g čokolade za kuvanje
- 380 g margarina
- 380 g mlevenih oraha

Priprema

Jaja i šecer mutiti da lepo zapene pa dodati mleko i praškaste sastojke. Od ove smese ispeci koru. Kada se ohladi, prerežemo na pola, tako da se dobiju 2 korice. Ponoviti postupak još jednom, tako da na kraju imamo 4 kore.

Sve sastojke za fil prokuvati kratko na šporetu.

U šerpu koja je istog obima kao i tepsija u kojoj smo pekli kore, reati jednu po jednu koru, zalivajući svaku sa filom. Na jednu koru približno ide 5-7 kutlaca (za supu) fila. Poslednju koru ne zalivati.

Poklopiti gotovu tortu i ostaviti do sutradan na hladnom. Sutra je preokrenuti na tacnu da torta ispadne.

Možete je ukasiti cokoladnom glazurom, orasima ili po želji. Prijatno :)

Savet