

oko orah torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** čokoladnih gotovih kora
- **500 g** mlevenih oraha
- **500 ml** mleka
- **300 g** šećera
- **375 g** putera
- **100 g** šlaga
- **200 ml** čokoladnog mleka

Priprema

Staviti mleko sa šećerom da provri. im provri skloniti sa vatre pa umešati mlevene orahe. Bice malo ree ali kada se skroz ohladi bude bas kako treba kad orasi upiju mleko.

Izmutiti puter pa sjediniti sa ohlaenim filom od oraha. Posebno umutiti šlag pa kašikom umešati u gotov fil.

okoladnim mleko polivati kore. Na svaku koru staviti oko 70 ml. Namazati koru filom pa ponavljati postupak dok se ne utroši sav fil. Na kraju tortu završiti filom i ukrasiti. Ko je raspoložen može sam napraviti cokoladne kore inace je fil jako ukusan tako da mogu bilo koje kore da se stave.

Savet