Torta od oraha



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- **8**jaja
- **250 g**šecera
- **150 g**pecenih mlevenih oraha
- **100 g**prezli
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **2 kašike**ulja

Fil:

- **6**jaja
- **12 kašika**šecera
- **3 kašike**mleka
- **150 g**cokolade
- **200 g**margarina ili putera

Za preliv:

- **100 g**cokolade
- **150 g**slatke pavlake

Priprema

Žumanca i šecer penasto umutiti, dodati ulje, a zatim i mlevene orahe, prezle, prašak za pecivo i na kraju lagano

umešati sneg od belanaca. Kalup obložite pek-papirom i izlijte smesu. Pecite na temperaturi od 180 stepeni oko 45 minuta. Ohlaenu koru presecite na tri kore.

Fil: Jaja, šecer i mleko umutiti i staviti na paru. Mutiti dok se ne zgusne. Dodati cokoladu i mutite oko 20 minuta na pari da se fino zgusne. Margarin penasto umutite i pomešajte sa pripremljenim i ohlaenim filom. Filom premažite kore i celu tortu. Slatku pavlaku zagrejte sa izlomljenom cokoladom i mešajte dok se cokolada otopi. prelijte tortu pripremljenom smesom.

Savet