

## Vasina torta (7)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Patišpanj:

- 8 jaja
- 8 kašike šećera
- 8 kašike mlevenih oraha
- 3 kašike brašna

#### Fil:

- 250 g margarina
- 250 g prah šećera
- 6 žumanca
- 250 g gredane čokolade
- 200 ml mleka
- 250 g mlevenih oraha
- 100 g mlevene plazme
- 1 narandž - sok i kora

#### Dekoracija:

- slatko testo

### Priprema

Patišpanj: Umutiti dobro 8 belanca sa 8 kašike šećer dodati 8 žumanca mutiti i dalje da bude čvrsta masa.

Dodati 8 kašike mlevenih oraha i 3 kašike brašna. Peci u četvrtast pleh na 180C.

Fil 1: Umutiti margarin sa prah šećerom, posebno umuti 6 žumanca sa šećerom i sjediniti sa margarinom i prah šećerom i dodati sok i koru od narandže.

Fil 2: U 200 ml kipućeg mleka staviti 250 g rendanu čokoladu, izmakni sa vatre, mešati da se sjedini, zatim dodati mlevene orahe i mleveni keks. Kad se fil 2 ohladi sjediniti ga lagano sa fil 1 i premazati preko patišpanja.

Tortu dekorisati sa gotovo slatko testo.

**Savet**