

Davidova-zvezdana torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 4 kašike šecera
- 4 kašike brašna
- 6 kašike pekmeza od narandži
- 2 kašike pavlake (12% mm)
- 4 kašike ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kesice vanilin šecera
- 2 štangle rendane čokolade za kuvanje
- 20-tak pecenih lešnika

Za glazuru:

- 2 štangle čokolade za kuvanje
- 2 kašike ulja
- 1 kašika mleka

Priprema

Belanca odvojiti od žumanaca, mutiti mikserom u cvrst sneg, dodati postepeno šecer, mutiti, dodati jedno po jedno žumance, mutiti mikserom, pa dodati i brašno prethodno pomešano sa vanil šecerom i praškom za pecivo. Kašikom dodati pekmez od narandži, ulje i lagano umešati, dodati pavlaku i rendanu čokoladu, pecene lešnike usitnjene u avanu i polako sjediniti. Izliti u kalup obložen pek papirom.

Peci u već zagrejanj rerni na 160 C (moja je sa ventilatorom, pa treba manje vremena) oko 15-20 minuta.

Tortu ohladiti i preneti na tanjir. Glazura: Otopiti čokoladu, dodati ulje, ako je gusto, dodati i kašiku mleka, pa preliti preko torte. Poravnati četkicom površinu spolja i unutra.

Posuti šarenim zvezdicama.

Savet

Davidova torta, jer je Daa bakin veseli unuk!