Socna orah torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **4** jajeta
- **20 kašika**šecera
- **20 kašika**mleka
- **2 kesice**praška za pecivo
- **24 kašika**brašna
- **4 kašike**kakao

Preliv:

- **1,5 l**mleka
- **250 g**margarina
- **200 g**mlevenih oraha
- **18 kašika**šecera
- **100 g**cokolade

Dekoracija:

- **100 g**cokolade
- **100 g**seckanih oraha

Priprema

Penasto umutiti 2 jajeta i 10 kašika šecera. Dodati 10 kašika mleka i 12 kašike brašna pomesanog sa praškom za

pecivo. Sve dobro sjediniti pa smesu uliti u okrugli pleh obložen papirom za pecenje. Peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni oko 40 minuta. Za drugu koru ponoviti postupak samo u smesu dodati kakao. Pecene kore ostaviti da se ohlade pa obe preseci poprecno da se dobiju 4 kore.

Posebno pripremiti preliv. U šerpu sipati mleko i šecer pa dodati margarin i cokoladu. Zagrevati na umerenoj temperaturi i neprestano mešati dok se sve ne sjedini. Potom umešati orahe i skloniti s ringle da se ohladi. Uzeti posudu koja je šira od kore pa dno obložiti providnom folijom. Staviti u nju tamnu koru, preko nje sipati preliv pa preklopiti svetlom korom. Ponavljati postupak filovanja dok se ne potroši sav materijal.

Odgore prekriti folijom i ostaviti u frižideru da prenoci. Sutradan tortu izvrnuti na tacnu i ukrasiti je otopljenom cokoladom i krupno seckanim orasima.

Savet