

Posna fanta torta



Sastojci

Za kore:

- 1 šoljica (od 1 dl) meda
- 3 šolje (od 2 dl) šecera
- 3 šolje kisele vode
- 2 šoljice ulja
- 300 g mlevenih oraha
- 50 g rendane čokolade
- rendana kora od 1 pomorandže
- 1 prašak za pecivo
- 25-30 kašika brašna (da testo bude glatko, ali ne previše gusto)

Za fil:

- 1 l fante od narandže
- 4 pudinga od vanile
- 10 kašika šecera
- 250 g margarina
- 100 g šecera u prahu

Za glazuru:

- 150 g čokolade
- 5 kašika ulja

Priprema

Od datih sastojaka zamesiti testo i peci na papiru za pecenje 3 kore na 200 C po 20-tak minuta da porumene.

Fil: u 1 l fante skuvati pudinge sa šecerom.

U hladan fil dodati umucen margarin sa šecerom u prahu. Dobro sjediniti.

Filovati: Kora, fil, kora, fil, kora fil. Odozgo tortu preliti glazurom od cokolade.