

## Švedska tortica



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Kora:

- 6jaja
- 12 kašikašecera
- 6 kašikahladne vode
- 13 kašikabrašna
- 1 kesicaprašak za pecivo
- 7 kašikamljevenih oraha
- 2 dlmlijeka
- 1 kesicavanil šecer

### Fil 1

- 0.5 lmlijeka
- 5 kašikašecera
- 4 kašikegustina
- 200 gmargarina

## **Fil 2**

- **1 vrecica** krema za torte ukus cokolada

## **Priprema**

Umutiti sve sastojke za koru (osim mlijeka i vanil šecera) i ispeci. Pecenu zaliti sa 2 dl mlijeka zaslaenog sa vanil šecerom. Ohladiti. Od 1/2 litra mlijeka, 5 kašika šecera i 4 kašike gustina skuhati fil i u ohlaeno dodati 200 g omekšalog margarina i dobro umutiti. Fil staviti preko ohlaene kore. Potom umutiti kremu za torte od cokolade pa namazati preko bijelog fila i odozgo ukrasiti cokoladom.

## **Savet**

Prijatno!!!