

## **Domacica torta**



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastoјci**

#### **Kora:**

- **5**belanaca
- **10** kašikašecera
- **5** kašikamlevenih oraha
- **2** kašikebrašna
- **1**prašak za pecivo

#### **1. fil:**

- **5** žumanca
- **1**margarin
- **100** gšecera
- **300** gmlevene plazme
- **2** dlsoka od narandže

#### **2. fil:**

- **300** gšлага
- **po potrebivode**
- **400** glomljenog keksa Domacica

#### **3. fil:**

- **400 mlmleka**

- **100 g** cokolade
- **250 g** šлага

## Priprema

Kora: belance umutiti u cvrstu penu, i postepeno dodavati šecer, kada se šecer potpuno istopi (da se ne cuje pod mikserom) dodati orahe i stavimo da se pece. 1. fil: 1 margarin, 100 g šecera u prahu umutiti penasto i u to dodati jedno po jedno žumance (ukupno 5 komada). U drugu posudu 300 g mlevene plazme prelijemo sa 2 dl soka i spojimo sa žumancima, dobro umutimo i stavimo na ispecenu ohlaenu koru. 2. fil: 300 g šлага umutiti cvrsto sa kiselom vodom i u to dodadti 400 g sitno lomljenog domaćica keksa. Sve dobro sjedinis i stavimo na 1. fil. 3. fil: 400 ml mleka, 100 g cokolade kuvamo 10 minuta (10 minuta ostavi neka vri), ostavimo da se mleko ohladi. Kad se ohladi, sa tim umutimo 250 g šлага da bude penasto i stavimo na 2. fil. Ukrasiti po želji!!

## Savet

Torta je jako lagana i veoma ukusna. Za deije roendane je torta pravi izbor... Prijatno!! :)