Torta Gazela



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**kašika mlevenih oraha
- **3 kašike**brašna
- **1 kašika**rendane cokolade

Za fil:

- **300 g**mlevenih oraha
- **1 šolja**mleka
- **500 ml**mleka
- **2**pudinga od vanile
- **250 g**margarina
- **250 g**šecer u prahu

Priprema

Patišpanj: Umutiti mikserom belanca dodati žumanca i šecer i mutiti sve dok ne postane cvrsta masa. Dodati brašno, mlevene orahe i kašiku rendane cokolade, pa sve lagano promešati varjacom. Peci u pleh obložen papirom na 200C 15 minuta. Preseci koru na pola. Fil: Mlevene orahe popariti sa šoljom vrelog mleka. Skuvati puding u 250 ml mleka. Dobro umutiti margarin sa šecerom u prahu da postane penast, dodati puding i mlevene orahe i mešanjem varjacom izjednaciti sva tri fila. Filovati kore i ukrasiti tortu po želji.

Savet

Odlina torta, brzo se pravi a još brže pojede