

Velnes torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**pudinga od vanile
- **12** kašika šecera
- **1**l vode
- **2**margarina
- **2** kašike šecera u prahu
- **200** g cokolade
- **200** goraha
- **100** glešnika
- **1** pakovanjerozen korica
- **2** pakovanjavelnes keksa od pomorandže
- **1** lsoka od pomorandže

Glazura:

- **200** g cokolade
- **malovode**
- **maloulja**

Priprema

Skuvati 4 pudinga sa 12 kašika šecera u litar vode. Posebno umutiti 2 margarina sa dve kašike šecera u prahu. Sastaviti umucen margarin sa ohlaenim pudingom.

Fil podeliti na dva dela. U jedan deo staviti 200 g otopljene cokolade, a u drugi deo 200 g mlevenih oraha i 100 g lešnika mlevenih.

Filovati prvih pet kora filom od cokolade, na prefilovanu petu koru poreati velnes keks koji se natopi sokom od pomorandže. Preko keksa takoe malo fila naneti. Preostalih pet kora filovati filom sa orasima i lešnikom.

Na kraju glazura od 200 g cokolade skuvati sa malo vode i ulja.

Savet

Tortu je najbolje napraviti bar jedan dan ranije, a može i dva da bi se korice i keks natopili.