

Verenicka torta (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 10jaja
- 10 kašikašecera
- 6 kašikamlevenih oraha
- 6 kašikabrašna
- 2 šoljeskuvane kafe

Fil:

- 300 gplazme
- 2 cašesoka
- 200 gmlevenih oraha
- 3žumanca
- 1margarin
- 200 gšecera

Dekoracija:

- 200 gšlaga
- 200 gcokolade
- 1grozd
- 4ruže

Priprema

Umutiti jaja i šećer pa dodati brašno i mlevene orahe. Peci dve kore na 200 stepeni 15 minuta. Kore preliti vrućom kafom.

Plazmu natopiti sokom i ostaviti pola sata. Posebno umutiti žumanca, šećer, margarin i mlevene orahe pa dodati plazmu. Filovati kore.

Gotovu tortu premazati šlagom i ukasiti čokoladom, ružicama i grozdom.

Savet