

Mirina torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 4 jajeta
- 12 kašika šecera
- 8 kašika ulja
- 8 kašika mleka
- 8 kašika mlevenih oraha
- 4 kašike rendane čokolade
- 4 kašike marmelade od kajsija
- 12 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo

Fil I:

- 4 jaja
- 200 g šecera
- 100 g čokolade
- 250 g margarina

Fil II:

- 200 g šlaga
- 3 dl gazirane vode

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, dodati ulje, mleko, brašno, mlevene orahe, marmeladu i prašak za pecivo. Od ove mase ispeci 4 kore u plehu obima 24 cm. Fil 1: Jaja i šećer umutiti, kuvati na pari dodati čokoladu i kad se skuva i ohladi dodati umućen margarin Fil 2: Šlag i gaziranu vodu umutiti. Tortu filovati: kora, fil I, fil II, kora i tako redom. Tortu ukasiti preostalim umućenim šlagom.

Savet