

# **Torta sa filom od narandže**



težina: lako

za: 8 osoba

vreme pripreme: 120 min

## **Sastojci**

### **Za kore:**

- 12 belanaca
- 12 kašika šecera
- 18 kašikam levenih oraha
- 3 kašike brašna

### **Fil I:**

- 1 narandža
- 6 kašika šecera
- 10 kašikavode
- 200 g mlevenih oraha
- 100 g cokolade

### **Fil II:**

- 12 žumanaca
- 15 kašika šecera
- 1 puding od vanile
- 7 dl mleka
- 250 g margarina

### **Za ukrašavanje:**

- **200 g** šлага
- **3 dl** gazirane vode

## Priprema

Sastojke za kore umutiti i ispeci tri kore u plehu velicine 20x35cm. Fil 1: Jednu oguljenu smrznutu narandžu izrendati što sitnije dodati šecer i vodu i prokuvati 4-5 minuta, dodati mlevene orahe i cokoladu da se istopi. Fil 2: 12 žumanaca umutiti sa 15 kašika šecera dodati puding i kuvati u 7 dl mleka. Kad se ohladi dodati umucen margarin. Filovati: kora, fil I, fil II, kora, fil I, fil II, kora, fil I, fil II. Tortu ukrasiti šlagom.

## Savet