

# ***Torta Godfather***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za biskvitno testo:**

- 4 jajeta
- 2 kašike vrele vode
- 1 kesica vanilin šećer
- 2 kašike brašna
- 1 kesica prašak za pecivo
- 150 gmlevenih lešnika
- 2 kašike ovsenih pahuljica
- 0,5 dl soka od narandže

### **Za fil:**

- 1/2 čaše soka od narandže
- 100 grendane čokolade
- 500 ml slatke pavlake
- 2 pakovanja čvršćivaca za šlag

### **Za premazivanje:**

- 250 ml slatke pavlake
- 1 kesica vanilin šećera
- 50 grendane čokolade

## **Priprema**

Za testo penasto umutiti jaja i vodu, kasnije dodati i šećer i još malo mutiti.

Izmešati brašno sa praškom za pecivo, prosejati, pomešati sa lešnicima i ovsenim pahuljicama i malo po malo pažljivo umešati sa umucenim jajima. Na kraju umešati i sok od narandže. Sipajte u kalup za pecenje koji ste obložili pek-papirom. Peci na temperaturi od 180 stepeni, predhodno zagrejati rernu. Peci oko 40 minuta.

Pecenu koru ostavite da se ohladi, skinite pek papir i presecite na pola tako da dobijete dve kore. Donju koru vratite u kalup sa obrucem okolo.

Za fil izmrviti gornju koru i izmešati sokom od narandže. Umutite slatku pavlaku sa ucvršćivacem za šlag pomešati sa izmrvljenom korom i filovati. Za premazivanje umutiti cvrst šlag sa vanilin šećerom i premazati preko šlaga sa mrvicama. Posuti rendanom cokoladom. Tortu stavite u frižider nekoliko sati da se stegne.

## **Savet**