

Vasina torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikaoraha
- 1 kašikabrašna
- 1pomorandža

Fil:

- 500 goraha
- 250 gšecera
- 200 mlmleka
- 100 gcokolade za kuvanje
- 4žumanca
- 4 kašikešecera
- 250 gputera

Šam:

- 4 belanca
- 4 kašikešecera
- malokremfix

Priprema

Umutiti 6 jaja sa 6 kašika šecera i jednom kašikom brašna. Zatim dodati 6 kašika oraha i koru i sok jedne pomorandže. Fil: 500g oraha i 250 g šecera umutiti sa 200 ml vrelog mleka i dodati 100g tecne cokolade. U ohlaženo dodati umuceno 4 žumanca sa 4 kašike šecera i 250g putera. Ukrašavanje: Umutiti šam i pramazati celu površinu torte. Od viska ukrašavajte po želji.

Savet

Ukoliko ne volite šam umutite slatku pavlaku, ili šlag, ali šam je u originalu.