

Vasina torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

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

Fil:

- **500** goraha
- **250** gšecera
- **200** mlmleka
- **100** gcokolade za kuvanje
- **4**žumanca
- **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 ohlaeno dodati umuceno 4 žumanca sa 4 kašike šecera i 250g putera. Ukršavanje: Umutiti šam i pramazati celu površinu torte. Od viska ukrašavajte po želji.

Savet

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