

## **Vasina torta (5)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **6** kašika mlevenih oraha
- **1** kašikabrašna

#### **Fil:**

- **200** gmlevenih oraha
- **1** dlmleka
- **100** gšecera
- **4** žumanca
- **4** kašikešecera
- **1**narandža
- **100** gcokolade
- **250** gmaslaca

#### **Za šlag:**

- **4**belanca
- **250** gšecera

### **Priprema**

Umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera, dodati muteci jedno po jedno od 5 žumanaca, 6 kašika mlevenih oraha i 1 kašiku brašna. Masu staviti u kalup precnika 26 cm i peci. Fil: Mleko i 100 gr šecera ugrejati i popariti mlevene orahe. Umutiti 4 žumanca sa 4 kašike šecera, prokuvati na pari. Umutiti maslac, dodati masu od oraha, masu od žumanaca, sok i rendanu koru 1 narandže, 100 gr istopljene cokolade. Šlag: U posudu staviti 250 gr šecera i 1,5 dcl vode. Kuvati dok sirup ne bude jako gust. Umutiti 4 belanca i postepeno dodavati vruc sirup neprestano muteci. Mutiti dok se smesa ne ohladi. Filovati: kora, fil pa šlag od belanaca.

### **Savet**