

## ***Vasina torta (6)***



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6**jaja
- **150** gšecera
- **100** gbrašna
- **100** gsamlevenih oraha

#### **Fil:**

- **200** mlmleka
- **200** gmlevenih oraha
- **250** gmargarina
- **5**jaja
- **150** gšecera
- **1**narandža
- **100** gcokolade
- **250** mlMoja Kravica Kuhinjica slatke pavlake

### **Priprema**

Dobro umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca i lagano umešati orahe i brašno. Sipati u nauljen i pobrašnjen kalup za torte i peći na 200 stepeni oko dvadeset minuta. Izvaditi i ohladiti. Ugrejati mleko i u njemu popariti orahe. U vruću masu dodati margarin i čokoladu i mešati dok se ne otopi. Razbiti jaja i skuvati na pari sa šećerom da se zgusne. Ohladiti i spojiti sa prethodnom masom. Iscediti sok od narandže i sipati ga u fil. Naneti fil na koru i ostaviti da se ohladi. Umutiti **Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku** pa je namazati preko fila i dekorisati po želji.

## **Savet**