

Savršena torta



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore (x3):

- **5** jaja
- **5** kašika šecera
- **2** kašike brašna
- **5** kašika oraha
- **1** kašika ulja

Za beli fil:

- **1** l mleka
- **10** kašika šecera
- **12** kašike brašna
- **2** kesice vanilin řecera
- **1** margarin

Za crni fil:

- **200** g řecera
- **1/2** caševode
- **250** gm levenih oraha
- **4** štanglecokolade
- **1** margarin
- **1** jaje

I još:

- **3 duple kutije**jafe
- sok od narandže

Priprema

Kora: Jaja umutiti sa šecerom, pa dodati brašno, mlevene orahe i ulje. Peci u zagrejanoj rerni na 250 C dok ne požuti. Napraviti na isti nacin još 2 ovakve kore. Beli fil: U 1 l mleka i 10 kašika šecera skuvati 12 kašika brašna i 2 vanilin šecera. U hladno dodati 1 umucen margarin, i lepo umutiti mikserom da se sjedini masa. Crni fil: 200 g šecera ušpinovati sa pola caše vode, pa dodati 250 g mlevenih oraha, 4 štangle cokolade i 1 margarin umucen sa 1 jajetom. 3 duple kutije jafe poprskati sokom od nadandže, a cokoladni deo ide na dole u fil. Filovati: Kora-beli fil-jafa-crni fil..... Tortu prekriti šlagom ili glazurom od cokolade.

Savet