

## Tortica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

## Sastojci

### Za koru:

- **3** jajeta
- **3** kašike šecera
- **3** kašike brašna
- **1/2** kašike kakaoa
- **50** g seckanih oraha

### Za fil:

- **700 ml** mleka
- **6-7** kašika šecera
- **2** kesice pudinga od vanile
- **1,5** kašice camašarin
- **50** g keksa (plazma, bevita, petit, zlatni pek,...)
- **20** g seckanih oraha

## Priprema

Kora: Umutiti penasto jaja sa šecerom, zatim dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, promešati varjacom da se smesa sjedini i na kraju umešati seckane orahe.

Smesu uliti u manji pleh (koristila sam pekac 25,5x24,5x5,5 cm).

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni.

Fil: Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti prašak za puding. Ostatak mleka staviti sa šecerom da provri. U provrelo dodati razmucenu smesu i kuvati uz stalno mešanje dok se ne zgusne. U vruce dodati margarin, promešati i ostaviti da se ohladi.

U ohlaeno dodati izlomljen keks i seckane orahe, pa promešati varjacom.

Fil naneti na koru.

Po želji tortu premazati šlagom ili samo posuti mlevenim orasima.

Prijatno!!!

### **Savet**

Hvala Receptima za divnu nagradu, peka je fenomenalan!