

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 margarina
- 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 varjačom 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 zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni.

Fil: Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti prašak za puding. Ostatak mleka staviti sa šećerom da provri. U provrelo dodati razmucenu smesu i kuvati uz stalno mešanje dok se ne zgusne. U vruće 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!