

Tortica sa medom



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **3 kašike**šecera
- 3jajeta
- **3 kašik**emeda
- **1 kašika**svinjske masti
- **1 kašika**sode bikarbonate
- **po potrebi**brašno

Za fil:

- **1 l**mleka
- **7 kašika**brašna
- **6 kašika**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1** margarin
- **150 g**mlevenih oraha

Priprema

Testo: Mast, jaja, med i šecer penasto umutiti, dodati sodu bikarbonu pa dodavati brašno dok ne umesite glatko testo. Testo podelite na 4 loptice. Svaku razvucite na prevrnutom plehu i pecite oko 5 minuta dok ne poreumeni. Fil: Brašno, šecer i vanilin šecer razmutite u 100 ml mleka. Preostalih 900 ml stavite da vri, dodajte razmucenu smesu i mešajte dok se masa ne zgusne. Hladan fil sjediniti sa umucenim margarinom. Filovati: Kora, fil, kora...fil i preko posuti mlevenim orasima. Torticu služiti sutradan. Prijatno!

Savet