

Orah torta (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 5jaja
- 3 kašikebrašna
- 8 kašikamlevenih oraha
- 4 kašikešecera

Fil I:

- 300 mlmleka
- 6 kašikagustina
- 100 gmargarina
- 2 štangleMenaž cokolade

Fil II:

- 400 gmilerama
- 250 gmlevenih oraha
- 100 gpah šecera

- 2 štangleMenaž cokolade

I još:

- 100 gMenaž cokolade

Priprema

Mutimo jaja mikserom nekih 5-6 minuta.

Dodamo orahe, prosejano brašno i šećer.

Ispecemos u podmazanom plehu 6-7 tankih kora. Pecemo kore dok se ne odvoje od ivica pleha.

Stavimo 250 ml mleka na ringlu sa šećerom. U 50 ml razmutimo gustin. Kada se mleko ugreje sipamo mleko sa gustinom i mešamo dok se ne zgusne. Podelimo na dva dela. U jedan deo dodamo cokoladu. Ostavimo da se ohladi. Kada se ohladi dodamo po pola margarina i umutimo mikserom.

Beli deo.

Umutimo mileram sa šećerom. Dodamo orahe i izrendanu cokoladu. Dobro promešamo..

Filujemo: Kor, beli fil, crni fil...

..fil sa orasima.

..tako dok se ne utroše sastojci. Preostace fila sa orasima pa premažemo celu tortu.

Na vrh izrendamo cokoladu.

Parce torte. Prijatno!

Savet