Benko torta

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za kore (x2):

- **2**jajeta
- **12 kašika**šecera
- **12 kašika**mleka
- **1 kašika**kakaoa
- **13 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **1 l**mleka
- **10 kašika**šecera
- **1**margarin
- **200 g**mlevenih oraha
- **100 gMenaž cokolade**

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca i mleko. Brašno pomešati sa praškom za pecivo. Dodati u smesu i lagano promešati. Na kraju dodati jednu kašiku kakao praha. Smesu sipati u okruglu posudu, tj. u šerpu od 5 l. Naravno, prethodno je obavezno namazati i posuti brašnom. Tako napraviti dve kore. Svaku preseci tako da se dobiju 4 okrugle kore.

Staviti mleko i šecer da se kuvaju. Kada provri, dodati margarin i cokoladu, a na kraju mlevene orahe, da se

popare, ne da se kuvaju. Obložiti istu šerpu u kojoj su se pekle kore folijom ili celofanom. Malo fila posuti po dnu, pa staviti prvu koru, naliti je sa dve kutlace fila, ravnomerno. Koru malo izrešetati nožem da bi kora fino upila soft.. I tako svaku koru preliti i bockati nožem. Kada se potroši sav materijal, šerpu poklopiti. Ostaviti tortu da prenoci. Sutradan je izvaditi iz šerpe na okruklu tacnu i ukrasiti je po želji glazurom od cokolade ili je obložiti šlagom... Najbolja je kada se dobro ohladi...

Savet

Za ovu tortu znam, bukvalno, otkad znam za sebe. Moja baka Verka ju je pravila najbolje od svih, a ja nauila od nje...