

Medena torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za kore:

- **200** mlulja
- **150** gšecera
- **150** gmeda
- **200** mlšerbeta
- **1** kesicasoda bikarbonate
- **po potrebi** brašna

Za fil:

- **2** l vode
- **50** gšecera
- **300** g ratluka sa orasima
- **3** pudinga od vanile
- **6** kašika brašna
- **250** g margarina
- **200** g mlevenih oraha

Za posipanje:

- **50** g mlevenih oraha

Priprema

Za kore: Rucnom žicom za mucenje sjediniti ulje, šećer, med, šerbet pa usuti u posudu sa brašnom. Dodati soda bikarbonu i umesiti glatko testo te podeliti na 7 delova. Svaki deo rastanjiti u krug i ispeci 7 korica. Za fil: U šerpu sipati 1,5 l vode, 50 g šećera i staviti na vatru. Kad prokljuca umešati ratluk i mešati dok se ratluk ne rastopi. U 500 ml hladne vode razmutiti puding i 6 kašika brašna, sipati u šerpu sa ratlukom i ukuvati. Skloniti sa vatre pa kad se prohladi (dok je još mlako) ubaciti margarin i mešati dok se margarin ne otopi. Dodati mlevene orahe i dobro sjediniti. Filovati tortu sledecim redom - kora - fil - kora - fil i tako naizmenicno sve dok se ne utroši sav materijal. Celu tortu s polja nafilovati istim filom i posuti je mlevenim orasima.

Savet

Umesto oraha možete koristiti lešnik. Količinu brašna za korice odredite prilikom mešenja. Torta je veoma softana, korice se stope sa filom. Posna je i idealna je za slave i u danima posta.