

## *Torta sa medom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 šolje mlevenih oraħa
- 2 šolje šecera
- 3 kašike ulja
- 2 kašike ruma
- 3 štangle strugane cokolade
- malo soka od limuna
- strugana kora od limuna
- 150 g prah šecera
- 150 g suvog groŹa
- 1 kašicica sode bikarbone
- 1 šolja meda
- 1 šolja vode
- 1 šolja ulja
- brašno

### **Priprema**

Kora: Zamesiti testo od jedne šolje meda, jedne šolje vode, sode bikarbone, strugane cokolade, suvog groŹa, strugane kore limuna, šolje ulja i brašna koliko je potrebno da testo ne bude tvrdo. Koru peci u podmazanom kalupu na umerenoj temperaturi. Ohla-?enu, preseći je po sredini na dve kore.

Fil: 2 šolje šecera ušpinovati sa jednom šoljom vode kao za slatko. Dodati oraħe, 3 kašike ulja, rum i sok od limuna. Promešati, skinuti sa vatre i ohladiti.

Tortu nafilovati, pa je preliti glazurom od prah šecera i ruma.