

## **oko orah torta**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjecokoladnih gotovih kora**
- **500 gmlevenih oraha**
- **500 mlmleka**
- **300 gšecera**
- **375 gputera**
- **100 gšлага**
- **200 mlcokoladnog mleka**

### **Priprema**

Staviti mleko sa šecerom da provri. im provri skloniti sa vatre pa umešati mlevene orahe. Bice malo ree ali kada se skroz ohladi bude bas kako treba kad orasi upiju mleko.

Izmutiti puter pa sjediniti sa ohlaenim filom od oraha. Posebno umutiti šlag pa kašikom umešati u gotov fil.

okoladnim mleko polivati kore. Na svaku koru staviti oko 70 ml. Namazati koru filom pa ponavljati postupak dok se ne utroši sav fil. Na kraju tortu završiti filom i ukrasiti. Ko je raspoložen može sam napraviti cokoladne kore inace je fil jako ukusan tako da mogu bilo koje kore da se stave.

### **Savet**