

Torta od oraha



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- 8jaja
- 250 gšecera
- 150 gpecenih mlevenih oraha
- 100 gprezli
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 2 kašikeulja

Fil:

- 6jaja
- 12 kašikašecera
- 3 kašikemleka
- 150 gcokolade
- 200 gmargarina ili putera

Za preliv:

- 100 gcokolade
- 150 gslatke pavlake

Priprema

Žumanca i šećer penasto umutiti, dodati ulje, a zatim i mlevene orahe, prezle, prašak za pecivo i na kraju lagano

umešati sneg od belanaca. Kalup obložite pek-papirom i izlijte smesu. Pecite na temperaturi od 180 stepeni oko 45 minuta. Ohlaenu koru presecite na tri kore.

Fil: Jaja, šećer i mleko umutiti i staviti na paru. Mutiti dok se ne zgusne. Dodati cokoladu i mutite oko 20 minuta na pari da se fino zgusne. Margarin penasto umutite i pomešajte sa pripremljenim i ohlaenim filom. Filom premažite kore i celu tortu. Slatku pavlaku zagrejte sa izlomljenom cokoladom i mešajte dok se cokolada otopi. prelijte tortu pripremljenom smesom.

Savet