

Vasina torta (7)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Patišpanj:

- 8jaja
- 8 kašikešecera
- 8 kašikemlevenih oraha
- 3 kašikebrašna

Fil:

- 250 gmargarina
- 250 gprah šecera
- 6 žumanca
- 250 grendane cokolade
- 200 mlmleka
- 250 gmlevenih oraha
- 100 gmlevene plazme
- 1narandž - sok i kora

Dekoracija:

- slatko testo

Priprema

Patispanj: Umutiti dobro 8 belanca sa 8 kašike šecer dodati 8 žumanca mutiti i dalje da bude cvrsta masa.

Dodati 8 kašike mlevenih oraha i 3 kašike brašna. Peci u četvrtast pleh na 180C.

Fil 1: Umutiti margarin sa prah šećerom, posebno umuti 6 žumanca sa šećerom i sjediniti sa margarinom i prah šećerom i dodati sok i koru od narandže.

Fil 2: U 200 ml kipućeg mleka staviti 250 g rendanu čokoladu, izmakni sa vatre, mešati da se sjedini, zatim dodati mlevene orahe i mleveni keks. Kad se fil 2 ohladi sjediniti ga lagano sa fil 1 i premazati preko patišpanja.

Tortu dekorisati sa gotovo slatko testo.

Savet