

Torta sa narandžom



Sastojci

Za kore:

- 10 jaja
- 10 kašika šecer
- 6 kašika brašna
- kora narandže

Za fil:

- 1 l mleka
- 100 g puding od vanile
- 10 kašika šecera
- 250 g margarin
- 100 g šlaga

Potrebno je:

- cokolada za glazuru
- komadici sveže narandže

Priprema

Penasto umutiti 5 jaja sa 5 kašika šecera i 3 kašike brašna. Narendati koru narandže i dodati 1 vanilin šecer. Sipati u nauljen i brašnom posut pleh i peci. Ispeci dve kore.

Fil: U 1l mleka zakuvati 100 g pudinga od vanile i 10 ravnih kašika šecera. Kad se ohladi sjediniti sa 250 g umucenog margarina. Dodati 100 g umucenog šlaga.

Filovati sledecim redosledom: kora, fil, komadici sveže narandže, fil, kora. Odozgo preliteri cokoladom i ukrasiti šlagom.

U fil se može dodati i 100 g cokolade i bude baš kao jafa.