Bajadera torta (4)

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **300 g**mlevenih oraha
- **1 kašika**brašna
- **300 g**margarina
- **250 g**šecera u prahu
- **150 g**mlevene plazme
- **150 ml**soka od narandže
- **150 g**cokolade
- **2 kašike**vode

Priprema

Za koru: Mikserom umutiti 6 jaja sa 6 kašika šecera. Iskljuciti mikser, umešati 1 kašiku brašna i 200 g mlevenih oraha. Sve lagano sjediniti kašikom. Smesu uliti u pleh (srednje velicine) obložen pek-papirom te peci na 180 stepeni oko 25 minuta. Ostaviti koru da se ohladi. Za fil: Umutiti 250 g margarina sa šecerom u prahu. Plazmu natopiti sa sokom te je sjediniti sa umucenim margarinom, dodati 100 g mlevenih oraha i sve dobro sjediniti. Fil odvojiti napola u jedan deo umešati 50 g otopljene cokolade za kuvanje, a drugi deo ostaviti kakav jeste. Na tacnu za tortu staviti koru, preko naneti fil sa plazmom i preko njega fil sa cokoladom za kuvanje. Za glazuru: U šerpu staviti 100 g cokolade za kuvanje, 50 g mrgarina i 2 kašike vode i staviti na vatru. Kad provri skloniti sa vatre, ostaviti da se prohladi te preliti preko fila sa cokoladom. Tortu ukrasiti po želji.

Savet