

## ***Torta za Ivana***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **10** jaja
- **10** kašika šecera
- **1** kesice praška za pecivo
- **8** kašika brašna
- **3** kašike seckanog lešnika
- **50** g seckane čokolade

#### **Za fil:**

- **3** praška za puding od lešnika
- **9** dl mleka
- **1** pomorandža
- **10** kašika šecera
- **1** margarin

#### **Dekoracija:**

- **200** g šlag krema
- **100** g čokolade

### **Priprema**

Umutiti jaja i šećer pa dodati brašno i prašak za pecivo. Masu podeliti na dva dela. U jedan deo staviti lešnik, a

u drugi cokoladu. Peci 2 kore.

Pomorandžu zalediti pa tako ledenu naredati. Staviti mleko i rendanu pomorandžu da provre. Prašak za puding izmešati sa šećerom i malo mleka. Dodati u provrelo mleko i ukuvati. Kada se ohladi umutiti sa margarinom.

Prvo staviti koru sa lešnikom i fil. Nakon toga ide kora sa cokoladom i fil. Sve ukrasiti šlag kremom i cokoladom.

## **Savet**