Davidova-zvezdana torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike**brašna
- **6 kašike**pekmeza od narandži
- **2 kašike**pavlake (12% mm)
- **4 kašike**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kesice**vanilin šecera
- **2 štangle**rendane cokolade za kuvanje
- **20-tak**pecenih lešnika

Za glazuru:

- **2 štangle**cokolade za kuvanje
- **2 kašike**ulja
- **1 kašika**mleka

Priprema

Belanca odvojiti od žumanaca, mutiti mikserom u cvrst sneg, dodati postepeno šecer, mutiti, dodati jedno po jedno žumance, mutiti mikserom, pa dodati i brašno prethodno pomešano sa vanil šecerom i praškom za pecivo. Kašikom dodati pekmez od narandži, ulje i lagano umešati, dodati pavlaku i rendanu cokoladu, pecene lešnike usitnjene u avanu i polako sjediniti. Izliti u kalup obložen pek papirom.

Peci u vec zagrejanoj rerni na 160 C (moja je sa ventilatorom, pa treba manje vremena) oko 15-20 minuta.

Tortu ohladiti i preneti na tanjir. Glazura: Otopiti cokoladu, dodati ulje, ako je gusto, dodati i kašiku mleka, pa preliti preko torte. Poravnati cetkicom površinu spolja i unutra.

Posuti šarenim zvezdicama.

Savet

Davidova torta, jer je Daa bakin veseli unuk!