

Socna orah torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 20 kašikašecera
- 20 kašikamleka
- 2 kesicepraška za pecivo
- 24 kašikabrašna
- 4 kašikekakao

Preliv:

- 1,5 l mleka
- 250 g margarina
- 200 g mlevenih oraha
- 18 kašikašecera
- 100 g čokolade

Dekoracija:

- 100 g čokolade
- 100 g seckanih oraha

Priprema

Penasto umutiti 2 jajeta i 10 kašika šecera. Dodati 10 kašika mleka i 12 kašike brašna pomesanog sa praškom za

pecivo. Sve dobro sjediniti pa smesu uliti u okrugli pleh obložen papirom za pečenje. Peci u rerni zagrejanom na 180 stepeni oko 40 minuta. Za drugu koru ponoviti postupak samo u smesu dodati kakao. Pecene kore ostaviti da se ohlade pa obe preseći poprecno da se dobiju 4 kore.

Posebno pripremiti preliv. U šerpu sipati mleko i šećer pa dodati margarin i čokoladu. Zagrevati na umerenoj temperaturi i neprestano mešati dok se sve ne sjedini. Potom umešati orahe i skloniti s ringle da se ohladi. Uzeti posudu koja je šira od kore pa dno obložiti providnom folijom. Staviti u nju tamnu koru, preko nje sipati preliv pa preklopiti svetlom korom. Ponavljati postupak filovanja dok se ne potroši sav materijal.

Odgore prekriti folijom i ostaviti u frižideru da prenoci. Sutradan tortu izvrnuti na tacnu i ukrasiti je otopljenom čokoladom i krupno seckanim orasima.

Savet