

Posna torta od oraha i cokolade



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **2** **caše (od 2 dl)** brašna
- **1** **caša** šecera
- **4-5 kašika** pekmeza po izboru
- **10 kašika** mlevenih oraha
- **1,5 dl** kisele ili obične vode
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1/2 kašice** sode bikarbone

Za krem:

- **1,2 dl** vode
- **3** **pudinga** od cokolade
- **3 kašike** šecera
- **100 g** prah šecera
- **100 g** cokolade
- **200 g** margarina

Priprema

U sud stavite brašno, šećer, pekmez, mleveni orah, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i izmešajte ručno.

Zatim dodajte vodu i sve dobro sjedinite ručno ili mikserom.

Dobijenu smesu podelite na dva dela i pecite na 200-220 stepeni u pravougaonom plehu obloženim pek papirom oko 20 minuta (zavisno od rerne). Pecene kore izvadite iz rerne i ostavite da se ohlade.

Za krem pomešajte puding sa 2 dl hladne, a ostatak vode sa 3 kašike šecera stavite da provri. U nju dodajte puding i kuvajte, stalno mešajući dok se ne zgusne. Dodajte čokoladu pa kada se otopi sklonite sa vatre i ohladite. Posebno umutite margarin sa prah šećerom i dodajte u krem.

Obe kore isecite na dva dela pa prvu koru stavite na tacnu za tortu, premažite je delom krema pa ponavljajte postupak do kraja.

Odozgo tortu pospite mlevenim orasima.

Savet

PS.Torta je mnogo bolja ako odstoji bar 24 sata, mada je možete poslužiti i odmah.