

## Orah torta (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

### Sastojci

#### Za kore:

- **10** jaja
- **10 kašika**šecera
- **1 kesicavani**l šecera
- **250 gm**levenih oraha
- **2 kašike**brašna
- **1 prstohv**atsoli

#### Za fil:

- **250 g**maslaca
- **200 g**prah šecera
- **1 kesicavani**l šecera
- **200 gm**levenih oraha
- **malov**relog mleka

#### Za ukrašavanje:

- **50 gm**levenih oraha
- **po potrebi**polutke jezgra oraha

### Priprema

5 jaja dobro umutiti sa prstohvatom soli pa dodavati u dva tri puta šecer. Mutiti dok masa ne bude svetlo žuta i

dok ne stoji na žici od miksera. Tada umešati špatulom orahe i brašno. Uliti u okrugli kalup ili šerpu (24 cm) pa peci dvadesetak minuta na 180-190°C. Pecenu koru ostaviti u kalupu dok se ne prohladi pa je onda izvaditi. Napraviti dve ovakve kore. Najlakše je ako imate dva ista kalupa.

Orahe popariti sa malo vrelog mleka (masa mora biti cvrsta nikako tecna) i ostaviti da se ohlade. Maslac umutiti sa šećerima dok ne pobeli i onda dodati poparene orahe. Mutiti još sa mikserom da se sve dobro spoji i dobije svetao fil. Ohladiti ga u frižideru.

Svaku koru preseći na pola da se dobiju četiri pa ih premazati ohlaenim filom. Na kraju i celu tortu sa spoljne strane premazati filom i posuti mlevenim orasima. Ukrasiti polutkama oraha.

## **Savet**

Ovo je starinska torta od oraha po ijem receptu sam pravila Rolat od oraha i ranije ga objavila. Torta se lako pravi, nema kivanja fila, a i kore se peku iz dva puta. Ja sam pravila ovaj put tri kore, a i vi možete ako vam odgovara. Orah torta je izuzetnog ukusa gde dominira ukus oraha, šeera i maslaca. Takoe ne zahteva puno sastojaka i puno rada, a rezultat je predivan ukus.