

## *Socna torta s orasima*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- 4 jajeta
- 24 kašikešecera
- 24 kašikeoštrog brašna
- 26 kašikamleka
- 2 kašikekakaoa
- 2 kesicepraška za pecivo

#### **Fil:**

- 1 mleka
- 12 kašikašecera
- 200 gmlevenih oraha
- 100 gseckanih oraha
- 250 gmargarina

#### **Dekoracija:**

- 2krem šlaga od cokolade

### **Priprema**

Za pripremu kore penasto umutiti 2 jajeta sa 12 kašika šecera, a zatim postepeno dodavati 13 kašika mleka neprekidno muteci mikserom. Posebno sjediniti 12 kašika oštrog brašna sa 1 kašikom kakaoa i 1 praškom za

pecivo pa varjacom umešati u smesu od jaja.

četrvtasti kalup za tortu 22x22 cm obložiti papirom za pecenje i izliti u njega smesu za koru. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta. Na isti nacin od preostalog materijala ispeci još jednu koru.

Pecene kore poprecno preseći napola da bi se dobile cetiri kore. Posebno pripremiti fil. U šerpu sjediniti mleko i šecer i kuvati dok ne prokljuca. Potom dodati izlomljenu cokoladu i margarin pa mešati dok se sastojci ne rastope. Na kraju dodati mlevene i seckane orahe. Dobijeni fil bice u tecnom stanju, ali ce se tokom mirovanja steci.

Prvu koru vratiti u kalup za tortu i prelitu je toplim filom. Prekriti drugom korom i prelitu je filom. Postupak filovanja ponoviti još dva puta. Filovanu tortu u kalupu ostaviti na hladnom da se stegne oko 12 sati.

Nakon toga oštrim nožem proci između stranica kalupa i tort, pa tortu izvuci iz kalupa.

Tortu dekorisati krem šlagom od cokolade i po želji: cokoladnim mrvicama, seckanim orasima, coko smokijem...

## **Savet**