

Vasina torta (8)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 150 gšecera
- 100 gbrašna
- 100 gmlevenih oraha

Za fil:

- 200 gmlevenih oraha
- 200 mlmleka
- 250 gmargarina
- 5jaja
- 150 gšecera
- 1pomorandža
- 100 gcokolade za kvanje

Ostalo:

- 200 gšlaga
- 400 mlmleka

Priprema

Dobro umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca i lagano drvenom varjacom umešati orahe i brašno. Sipati u

kalup (20cm) obložen papirom za pečenje. Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanj na 200C. Izvaditi pecenu koru i ohladiti.

Ugrejati mleko i popariti orahe. U vruću masu dodati margarin i čokoladu i mešati da se otopi. Jaja umutiti sa šećerom i skuvati na pari, da se zgusne. Ohladiti i spojiti sa prethodnom masom.

Izrendati koru od pomorandže, a zatim iscediti sok i dodati u fil. Naneti fil na koru i ostaviti da se ohladi.

Umutiti slag sa mlekom i staviti preko fila.

Ohladiti, iseci, poslužiti. Prijatno!

Savet