

## ***Punjena torta (2)***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 8 jaja
- 11 kašika (supenih) šecera
- 8 kašika oraha
- 3 kašike prezli
- 2 kašike brašna
- 3 žumanceta
- 250 ml mleka
- 250 g margarina
- 250 g šecera u prahu
- 60 g seckanih oraha
- 60 g žele bombona seckanih
- 60 g suvog groždja (potopljenog u rum)
- kora od jedne pomorandže (obarena)
- cokolada za glazuru

### **Priprema**

Umutiti samo od 8 belanaca, zatim dodati i 8 žumanaca, 8 kašika šecera, 1 kašiku brašna i 3 kašike prezli. Koru peci u okruglom plehu 20-25 minuta na 200 stepeni. Ohladjenoj kori iseci gornji deo, tako da se dobije poklopac, kašikom lagano izvaditi sredinu kore, da ostane šupljina koju punimo filom.

Fil: 3 žumanceta, 1 kašiku brašna, pomešati sa 3 kašike šecera, 250 ml mleka. Sve to skuvati da ne bude previše gusto. Zatim, umutiti 250 g margarina sa 250 g šecera u prahu, tome dodati 60 g seckanih oraha, 60 g seckanih žele bombona, suvo groždje, predhodno potopljeno u rum, i obarenu koru pomorandže.

Sve to sjediniti sa kuvanim kremom, u ujednacenu masu. Sredinu kore pomešati sa filom, a potom tortu napuniti i zatvoriti poklopcem.

Tortu završiti glazurom od cokolade, može se dokorisati prelivanjem, kombinacije bele i crne cokolade. Prijatno!