

# **Hladna torta od oraha**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Kora:**

- **2** jajeta
- **2** kašike šecera
- **2** kašike brašna
- **1** kesica vanile
- **1** kesica praška za pecivo

### **Fil:**

- **200 g** šlag krema
- **150 ml** mleka
- **300** goraha
- **50 g** cokolade

## **Priprema**

Kora: Belanca umutiti u cvrst sneg, dodati šecer, vanilu i žumanca i nastaviti sa mucenjem, na kraju umešati brašno i prašak za pecivo. Staviti u okrugli kalup da se pece, oko 15 minuta na 180 stepeni. Fil: Umutiti šlag krem sa hladnim mlekom. Dodati mlevene orahe i sve dobro izmešati. Okruglu duboku posudu obložiti sa unutrašnje strane najlon folijom i smesu sipati u posudu. Korom preklopiti posudu i ostaviti u zamrzivacu oko 2 sata. Tortu preruciti na tacnu za serviranje i ukrasiti cokoladom i orasima.

**Savet**