

Hladna torta od oraha



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 2 jajeta
- 2 kašikešecera
- 2 kašikebrašna
- 1 kesicavanile
- 1 kesicapraška za pecivo

Fil:

- 200 gšlag krema
- 150 mlmleka
- 300 goraha
- 50 gcokolade

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