

Sveto-Nikolska torta

Sastojci

Za kore:

- 2 šolje mlevenih oraha
- 2 šolje brašna
- 1 šolja kisele vode
- 1 šolja šecera
- 1 šolja ulja
- 2 kašike džema
- malo sode bikarbone

Za fil 1:

- 750 ml vode
- 100 g šecera
- 3 pudinga od vanile
- 300 g margarina
- 250 g prah šecera

Za fil 2:

- 250 g margarina
- 250 g prah šecera
- 300 g keksa (postan)
- 150 g mlevenih oraha
- 1 rendana pomorandža
- sok od pomorandže
- postan šlag 400 g

Potrebno je:

- 4 banane (isecene na kolutove)

Priprema

Od navedenih sastojaka za kore, ispeci dve kore i ohladiti.

Skuvati fil 1 od pudiga i vode i kad se to ohladi, dodati penasto umucen magrarin i prah šecer.

Fil 2: Napraviti od penasto umucenog magrarina, prah šecera, keksa, mlevenih oraha i pomorandze.

Redjati: kora, fil 1, fil 2, banane, kora, fil 1, fil 2, banane.

Umucenim šlagom dekorisati tortu.