

Medena torta (3)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **140 g** masti
- **4 kašike** meda
- **4** celajajeta
- **2 kašike** šećera
- **1/2** limuna - kora
- **650 g** mekog brašna
- **2 kesice** praška za pecivo
- **3/4 l** mleka
- **5 kašika** oštrog brašna
- **125 g** margarina
- **250 g** maslaca
- **200 g** šećera u prahu
- **500 g** mlevenih oraha

Priprema

Kore: Umutiti jaja i kristal šećer. Zatim dodati mast, med, koru od limuna i sjediniti. Na samom kraju postepeno dodavati brašno pomešano praškom za pecivo. Kada je testo gotovo, podeliti ga na 6 delova. Svaki deo razvuci na pek papiru, zatim jednu po jednu koru prebaciti na prevrnut pleh i skinuti pek papir. Kore peci na 180 stepeni 7-8 minuta.

Fil: 3/4 l mleka pomešati sa 5 kašika ostrog brašna i 7 kašika šecera, skuvati na pari. Skuvano mleko skloniti s ringle i skroz ohladiti. Za to vreme, umutiti maslac, margarin i šećer u prahu. Kada je mleko dobro ohlaeno, dodato smesu maslac, margarin i šećer u prahu. Sve to sjediniti. U fil dodati 500 g mlevenih oraha i dobro pomešati. Filovati kore i odozgo staviti mlevene orahe.

Savet

Gotova torta treba da odstoji barem 1 dan.