

## *Torta Elizabeta*



### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 6 jaja
- 6 kašike šecera
- 2 kasike kakaoa
- 2 kašike mlevenih oraha
- 4 kašike brašna
- 1 prašak za pecivo

#### **Za fil:**

- 300 g mlevenih oraha
- 300 g mlevenog plazma keksa
- 1,1/2 caše soka od breskve
- 250 g šecera u prahu
- 1 margarin
- 200 g cokolade za kuvanje

### **Priprema**

Kora: Umutiti jaja sa šecerom, dodati kakao, orah, brašno i prašak za pecivo. Sve to dobro promešati, sipati na podmazan i pobrašnjen pleh (br 28) i peci. Kada bude gotova kora, ostaviti da se ohladi. Tako ohladjeno, preliti sa cašom soka od breskve.

Fil: Mleveni keks, preliti sa pola caše soka od breskve, dodati mlevene orahe i promešati.

U drugoj ciniji mutiti margarin sa šecerom u prahu. To umešati u masu sa keksom i orasima.

Tu masu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati cetiri štangle topljene šokolade i promešati.

Prvim delom, to jest belim filom, premazati tortu, pa preko prvog fila, staviti drugi fil.

Celu tortu premazati glazurom od cokolade, a može i šlagom (po želji).