

Socna torta sa orasima



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **130** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **340** goštrog brašna
- **4** kašikekakao praha
- **200** mlmleka
- **1** kesucapraška za pecivo

Za fil:

- **120** mlmleko
- **200** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **200** gcokolade za kuvanje
- **200** gmaslaca
- **200** goraha

Za glazuru:

- **75** gmaslaca
- **2** kašikeulja
- **2** kašikevode
- **150** gcokolade za kuvanje

Priprema

Priprema kore: Mikserom umutiti jaja, šecer, vanilin šecer, dodati mleko i sve sjediniti. Umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakao prahom i sve lagano sjediniti rucnim žicom za mucenje. Kalup za tortu premazati uljem, posuti brašnom i ulti pripremljenu smesu. Peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 40 minuta. Gotovu koru izvaditi iz rerne, prekriti je cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da se ohladi. Oštrom nožem koru preseći na 3 jednaka dela.

Priprema fila: U šerpu sipati mleko, dodati šecer, vanilin šecer i izmešati. okoladu za kuvanje polomiti na kockice i dodati u šerpu, umešati maslac i šerpu staviti na vatru. Mešati dok se svi sastojci ne otope i ne sjedine. Šerpu skloniti sa ringle, umešati mlevene orahe i izmešati rucnom žicom za mucenje kako bi se svi sastojci sjedinili.

Finalni postupak: Jednu koru staviti u kalup u kome se pekla kora, preliti je vrelim filom (1/2 kolicine fila), preklopiti drugom korom, preliti je preostalim filom i preklopiti trecom korom. Ostaviti da se ohladi i da kore lepo upiju fil.

Priprema glazure: okoladu za kuvanje polomiti na kockice, staviti je u šerpu, dodati maslac, ulje, vodu i šerpu staviti na vatru. Mešati dok se svi sastojci ne sjedine. Glazurom preliti tortu. Ostaviti da se glazura stegne.

Tortu seci na parcad željene velicine, servirati i poslužiti.

Savet