

Torta ljubavno gnezdo



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 12+4 kašikešecera
- 2+6 kašikeoštrog brašna
- 250 gmargarina
- 8 kašikašecera u prahu
- 150 gseckanih oraha
- 50 gkokosa
- 150 gšlaga
- 2 dlkisele vode
- 1 rebrocokolade
- 4 kašikepekmeza po želji
- 1/2 lmleka

Priprema

Kora: Umutiti 5 belanaca sa 12 kašika šecera, dodati pekmez i 2 kašike brašna, izmešati i sipati u pleh dim 25x34 cm u koju je postavljen papir za pecenje i posuta sa seckanim orasima. Koru peci 20 minuta na 180 stepeni, ohladiti i staviti na tacnu tako da orasi budu gore. Fil: U mleku skuvati razmucene 6 kašika brašna, 5 žumanca i 4 kašike šecera i ostaviti da se hladi. Umutiti margarin sa šecerom u prahu, dodati ohla?en fil, dobro umutiti i staviti preko kore.Slag umutiti sa kiselom vodom, dodati kokos i premazati tortu i od gore naredati cokoladu.

Savet