

Torta ljubavno gnezdo



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **12+4** kašike šecera
- **2+6** kašike oštrog brašna
- **250** gmargarina
- **8** kašika šecera u prahu
- **150** gseckanih oraha
- **50** gkokosa
- **150** gšлага
- **2** dlkisele vode
- **1** rebrocokolade
- **4** kašike pekmeza po želji
- **1/2** l mleka

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 hlađi. Umutiti margarin sa šecerom u prahu, dodati ohlaen fil, dobro umutiti i staviti preko kore. Slag umutiti sa kiselom vodom, dodati kokos i premazati tortu i od gore narendati cokoladu.

Savet