

## ***Cakina posna torta***



### **Sastojci**

#### **Za dve kore:**

- 300 g šecera
- 200 g vode
- 300 g mlevenih oraha
- 3 kašike prezli
- 2 kašike brašna
- 100 g rendane cokolade
- 1 prašak za pecivo

#### **Za fil:**

- 800 g soka od narandže (gazirani)
- 600 g mleveni posni keks
- 200 g redane cokolade
- 2 margarina
- 16 kašika šecera u prahu
- 300 g šlag krema
- 300 g šlaga

### **Priprema**

Kore: 300 g šecera i 200 g vode da provri. Kada se ohladi, dodati 300 g mlevenih oraha, 3 kašike prezli, 2 kašike brašna, 100 g rendane cokolade, 1 prašak za pecivo. Potrebne su 2 kore.

Fil: Sa 800 g gaziranog soka od pomarandže, koji provri na vatri popariti 600 g mlevenog posnog keksa. Kada se ohladi, dodati 200 g rendane cokolade. Dodati 2 umucena margarina sa 16 kašika šecera u prahu.

300 g šlag krema umutiti, od toga uzeti 4 kašike i ubaciti u prethodni fil.

Filovati: Kora, fil, šlag krem, kora, fil, šlag krem i odozgo 300 g umucenog šlaga.