

## *Svatovska torta*



### **Sastojci**

#### **Za koru (6 korica):**

- 4 belanca
- 4 kašike šecera
- 6 kašika mljevenih oraha
- 1 kašika brašna

#### **Za fil:**

- 24 žumanaca
- 24 kašike šecera
- 11 kašika brašna
- 1 l mleka
- 2 margarina

#### **Za glazuru: (po želji)**

- 200 g cokolade
- 200 g mlevenih oraha
- 2 vanilin šecera

### **Priprema**

Priprema korica: 4 belanca sa 4 kašike šecera dobro umutiti mikserom i rucno dodati 6 kašika mljevenih oraha i jednu kašiku brašna.

Peci u plehu velicine vece pravougaone torte, obloženog papirom za pecenje. Ispecite šest takvih korica. One su tanke, da vas to ne zbuni.

Priprema fila: Žumanca i šećer umutiti, pa dodati brašno i sve to skuvati u 1 l mleka, da se dobije puding. U ohladjen puding dodati dva margarina, prethodno umucena.

Podeliti fil na tri dijela. Neka jedan deo bude veci u taj deo dodati 200 g otopljene cokolade.

U drugi deo 200 g mlevenih oraha, a u treci dve kesice vanilin šecera.

Filovati: Koru sa dve kreme, pa koru sa dve kreme, neizmenicno. Od te dve kreme, uvek je jedna cokoladna, a jedna po želji.

Ja završavam, da zadnju koru premažem cokoladnim filom i utapkam mlevenim orasima, kad torta malo odstoje.

Ova torta je mnogo lepša, ako se pravi jedan dan ranije, jer ima dosta korica koje vole da odstoje.

Napomena: Kada je filujete, fil se maže u tanjem sloju, jer su dva fila, jedan na drugi. PRIJATNO!!!!!!!