

## *Torta sa orasima*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Kore:**

- 10jaja
- 10 kašikašecera
- 9 kašikabrašna
- 3 kašikemlevenog oraha
- 2 štanglerrendane cokolade
- 1 prašak za pecivo

#### **Fil:**

- 7jaja
- 300 gšecera
- 250 gmargarina
- 100 gcokolade za kvanje

#### **Plus:**

- 100 gcokolade za kvanje
- oko 100 goraha iseckanog na komadice
- oko 100 goraha za posipanje
- maloulja

### **Priprema**

Umutiti 10 jaja sa 10 kašika šecera, dodati žumanca, mutiti još malo i dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Na kraju dodati mleveni orah i rendanu cokoladu, i kašikom polako sve pomešati. Od ove kolicine ispeci 4 kore u tepsiji velicine 20x30, ili u okruglom kalupu precnika 26 cm.

100 gr cokolade istopiti sa malo ulja i premazati gotove kore.

Fil: Umutiti 7 jaja sa 300 g šecera i skuvati na pari, pa dodati 100 g cokolade. Kada je fil skuvan, sačekati da se ohladi i umutiti u fil 1 margarin.

Koru premazati filom i po želji možemo posuti komadicima oraha. Redosled: kora - fil - kora - fil - kora - fil - kora - fil - mleveni orasi.

## **Savet**