

Torta sa orasima



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

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

Fil:

- **7**jaja
- **300** gšecera
- **250** gmargarina
- **100** gcokolade za kuvanje

Plus:

- **100** gcokolade za kuvanje
- **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 prečnika 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, sacekati 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