

## **Torta sa orasima (2)**



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- 10jaja
- 10 kašikašecera
- 10 kašika mlevenih oraha
- 4 kašikebrašna

#### **Za fil:**

- 1/2 l mleka
- 12 kašikašecera
- 2 pudinga od vanile
- 1 margarin
- 250 g šecera u prahu
- 2 žumanca
- 200 g seckanih oraha
- 200 g mlevenih oraha
- 3 kesice vanilinog šecera
- 200 g šlaga

### **Priprema**

Ispeci dve kore od po 5 jaja, 5 kašika šecera, 5 kašika mlevenih oraha i 2 kašike brašna. Peci u tepsiji br. 28. Kore poprskati šerbetom i seci ne pola.

U 1/2 l mleka staviti 8 kašika šecera da vri. U tom mleku skuvati dva pudinga od vanile, prethodno pomešanih sa 10 kašika mleka, 5 kašika šecera i 2 kašike brašna. Skuvani puding ostaviti da se ohladi.

Umutiti margarin sa 250 g šecera u prahu i 2 žumanca.

Sjediniti ohlaženi puding i margarin. Dodati 200 g seckanih oraha i 200 g mlevenih oraha i vanilin šecer.

Filovati korice. Tortu premazati šlagom.

## **Savet**