

## *Vasina torta*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Kora:**

- **6** jaja
- **6 kašika** šećera
- **6 kašika** mlevenih oraha
- **2 kašika** brašna

### **Fil:**

- **300 g** mlevenih oraha
- **malo (oko 50 ml)** vrelog mleka
- **150 g** prah šećera
- **1** kora i sok od pomorandže
- **5 štanglic**ne čokolade
- **200 g** putera
- **4** žumanca
- **4 kašike** šećera

### **Šne:**

- **15 kašika** šećera
- **1** šoljom vode

- 4belanaca

## **Priprema**

Kora: Mikserom umutiti belanaca, pa pred kraj postepeno dodavati jednu po jednu kašiku šecera uz neprestano mucenja dok se ne formira cvrst šne koji kada okrenete šerpu neće ispasti iz nje. Dodati žumanca, jedno po jedno, sjedini ti ih, a zatim dodati brašno i orahe, pa i njih lagano rucno izmešati vodeći racuna da šne što manje splasne. Obložiti kalup za tortu precnika 26cm papirom za pecenje sipati šne, i peci u prethodno zagrejanj rerni na 200 C oko 15-20 minuta. Ostaviti da se kora ohladi a zatim na nju naneti sok od jedne pomorandže. Fil: Orahe popariti sa malo vrelog mleka (oko 50 ml), pošeceriti prah šecerom po ukusu (150 g), a zatim dodati puter i sve dobro sjediniti. Dodati 5 štangli rastopljene cokolade i struganu koru i sok od jedne pomorandže. Zasebno penasto umutiti 4 žumanca sa 4 kašike šecera, pa ih izmešati sa smesom od oraha. Ovim filom filovati koru, a preko njega treba staviti šne koji se pravi na sledeci nacin: ušpinovati 15 kašika šecera sa šoljom vode, a zatim postepeno dodavati u prethodno umucen šne od 4 belanaca, uz neprekidno mešanje dok se masa ne ohladi.

## **Savet**