

Velnes torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4pudinga od vanile
- **12 kašika**šecera
- **1l**vode
- 2margarina
- **2 kašike**šecera u prahu
- **200 g**cokolade
- **200 g**oraha
- **100 g**lešnika
- **1 pakovanj**erozen korica
- **2 pakovanj**avelnes keksa od pomorandže
- **1 l**soka od pomorandže

Glazura:

- **200 g**cokolade
- **mal**ovode
- **mal**oulja

Priprema

Skuvati 4 pudinga sa 12 kašika šecera u litar vode. Posebno umutiti 2 margarina sa dve kašike šecera u prahu. Sastaviti umucen margarin sa ohlaenim pudingom.

Fil podeliti na dva dela. U jedan deo staviti 200 g otopljene cokolade, a u drugi deo 200 g mlevenih oraha i 100 g lešnika mlevenih.

Filovati prvih pet kora filom od cokolade, na prefilovanu petu koru poreati velnes keks koji se natopi sokom od pomorandže. Preko keksa takoe malo fila naneti. Preostalih pet kora filovati filom sa orasima i lešnikom.

Na kraju glazura od 200 g cokolade skuvati sa malo vode i ulja.

Savet

Tortu je najbolje napraviti bar jedan dan ranije, a može i dva da bi se korice i keks natopili.