

# **Torta za Ivana**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **10**jaja
- **10** kašikašecera
- **1** kesiceprška za pecivo
- **8** kašikabrašna
- **3** kašikesekanog lešnika
- **50** gseckane cokolade

### **Za fil:**

- **3**praška za puding od lešnika
- **9** dlmleka
- **1**pomorandža
- **10** kašikašecera
- **1** margarin

### **Dekoracija:**

- **200** gšlag krema
- **100** gcokolade

## **Priprema**

Umutiti jaja i šecer pa dodati brašno i prašak za pecivo. Masu podeliti na dva dela. U jedan deo staviti lešnik, a

u drugi cokoladu. Peci 2 kore.

Pomorandžu zalediti pa tako ledenu narendati. Staviti mleko i rendanu pomorandžu da provre. Prašak za puding izmešati sa šećerom i malo mleka. Dodati u provrelo mleko i ukuvati. Kada se ohladi umutiti sa margarinom.

Prvo staviti koru sa lešnikom i fil. Nakon toga ide kora sa cokoladom i fil. Sve ukrasiti šlag kremom i cokoladom.

## Savet