

## **Davidova-zvezdana torta**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3**jajeta
- **4** kašikešecera
- **4** kašikebrašna
- **6** kašikepekmeza od narandži
- **2** kašikepavlake (12% mm)
- **4** kašikeulja
- **1** kesicaprška za pecivo
- **2** kesicevanilin šecera
- **2** štanglerendane cokolade za kuvanje
- **20**-takpecenih lešnika

#### **Za glazuru:**

- **2** štanglecokolade za kuvanje
- **2** kašikeulja
- **1** kašikamleka

### **Priprema**

Belanca odvojiti od žumanaca, mutiti mikserom u cvrst sneg, dodati postepeno šecer, mutiti, dodati jedno po jedno žumance, mutiti mikserom, pa dodati i brašno prethodno pomešano sa vanil šecerom i praškom za pecivo. Kašikom dodati pekmez od narandži, ulje i lagano umešati, dodati pavlaku i rendanu cokoladu, pecene lešnike usitnjene u avanu i polako sjediniti. Izliti u kalup obložen pek papirom.

Peci u vec zagrejanoj rerni na 160 C (moja je sa ventilatorom, pa treba manje vremena) oko 15-20 minuta.

Tortu ohladiti i preneti na tanjur. Glazura: Otopiti cokoladu, dodati ulje, ako je gusto, dodati i kašiku mleka, pa preliti preko torte. Poravnati cetkicom površinu spolja i unutra.

Posuti šarenim zvezdicama.

### **Savet**

Davidova torta, jer je Daa bakin veseli unuk!