

Torta za svaki dan



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 180 gšecera
- 90 ggustina
- 90 gbrašna
- 1 kašicicanarendane kore narandže

Za fil:

- 1 lmleka
- 1puding ukusa cokolade
- 8 punih kašikabrašna
- 5 kašikašecera
- 50 grendane cokolade
- 50 gcokolade
- 250 gmargarina
- 100 gprah šecera

Priprema

Umutiti penasto jaja uz postepeno dodavanje šecera pa dodati kroz sito mešavinu brašna i gustina mešajuci lagano kašikom. Dodati koru pomorandže. Izliti u kalup sa pek papirom i ispeci na 180 stepeni 20-25 minuta. Ohlaenu torticu prerezati na 3 jednaka dela.

U 1l mleka skuvati mešavinu pudinga, brašna i šecera. Dodati cokoladu i sjediniti. Umutiti margarin sa prah šecerom i dodavati fil od cokolade. Umutiti penasto. Dodati cokoladu rendanu i izmešati. Filovati tortu i ukasiti šlagom.

Savet