

Tocak torta

Tako jednostavna, a tako ukusna...mene podseca na detinjstvo:)



1 Umutiti jaja sa secerom, dodati mleko, ulje, marmeladu, p.p. i brasno. Izlkiti u veliki pleh i peco na 220 stepeni oko 15-20 min ili dok ne bude pecena kora. Koru iseci na 4 ili 5 jednakih traka.

2

3

4 Mleko staviti da zakipi, umutiti u vrelo mleko puding sa secerom, kad se ohladi spojiti s margarinom umucenim sa secerom u prahu i dodati mlevene orahe.

5

6

7 Trake premazati filom i motati ih uspravno, u krug (formirati tocak).

8

Sastojci:

jaja 2
secera casa
mleka casa
marmelade 3 kasike
ulja 3 kasike
brasna casa
praska za pecivo kesica
mleka 1/2 l
secera 5 kasika
od vanile 2 pudinga
margarina 125 g
secera u prahu 3 kasike
oraha 250 g
cokolade 100 g

10 tortovu tortu preliti glazurom od cokolade.

Napomena:

Tortu mozete ukrasiti i slagom, mlevenim orasima ili kako vec zelite.