

## 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.