

## Lagana vanila tortica

*Jako brzo se sprema, finog i lakog ukusa, od sastojaka koje uglavnom imamo kod kuće :)*

**1** Za koru posebno umutite belanca, posebno zumanca, dodajte u zumanca secer, mleko, ulje, polako dodajte brasno i umucena belanca.

**2**

**3**

**4** Ispecite dve kore u okruglom kalupu od 25-26 cm na 225 stepeni (oko 8 min.) Ako ste vesti u presecanju kora jednostavnije je ispeci jednu koru i preseći je na dva dela.

**5**

**6**

**7** Za fil stavite veci deo mleka da provri, a sa malo mleka umutite puding i gustin da bude bez grudvica. Stavite secer u mleko.

**8**

### Sastojci:

jaja 4  
secera (za koru) 75 g  
vanilin secer 1  
ulja 1 kasika  
mleka 3 kasike  
brasna 5 kasika  
za pecivo 1 prasak  
nesquika 1 kasika  
od vanile 2 pudinga  
gustina 3 kasike  
secera (za fil) 15 kasika  
mleka 750 ml  
margarina 200 g  
mlevenih oraha 50 g  
mlevenog kekxa 100 g  
slag krema 1 kesica  
vode 100 ml

**9**

**10** da mleko provri, umesajte razmuceni puding i gustin i ostavite da se ohladi. U ohladjen puding stavite penasto umucen margarin.

**11**

**12**

**13** nesu podelite na dva dela, u jedan deo stavite orahe, u drugi deo keks.

**14**

**15**

**16** rujite na sledeci nacin - kora - fil od keksa - kora - fil sa orasima.

**17**

**18**

**19** lozgo ukasite jednim slagom umucenim sa mlekom ili vodom.

**Napomena:**

Ovde mozete malo pustiti masti na volju (kao sto sam i ja:)) i mozete orahe zameniti kokosom ili cokoladom, sta vec volite.