

# Švajcarska torta od oraha

## Za 4 osobe

### Testo

400 g brašna  
200 g margarina  
50 g šećera  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
1 dl vode  
rendana kora limuna i pomorandže

### Fil

200 g šećera  
2 kašike vode  
400 g oraha  
100 g badema  
1  $\frac{1}{2}$  dl pavlake za kuvanje  
3 kašike meda

### Dekoracija

prah šećer  
brusnica

### Način pripreme

1. U brašno dodati hladan margarin i so pa mikserom, na kome su metlice za testo, sjediniti namirnice. Dodati šećer i rendane koru od limuna i pomorandže. Promeniti metlice (staviti obične), pa namirnice mutiti još nekoliko minuta. Zatim dodati hladnu vodu, pa rukama umesiti glatko i elastično testo. Prekriti ga prijanjajućom folijom, te odložiti u frižider da odstoji minimum 1 h (idealno je preko noći).
2. Napraviti fil: na jakoj vatri karamelizovati šećer sa dodatkom 2 kašike vode. Dodati krupno mlevene orahe i bademe. Promesati, pa dodati pavlaku za kuvanje i med. Sve krčkati na umerenoj temperaturi svega 10 minuta. Ostaviti da se fil prohladi.
3. Odležalo testo podeliti na 2 dela. Razvući ih oklagijom na veličinu prečnika posude za pečenje. U posudu staviti donju koru, po njoj rasporediti fil pa prekriti gornjom korom. Umutiti jaje sa pavlakom pa premazati kolač.
4. Zagrejati pećnicu na 200 stepeni te peći kolač 30 minuta. Gotov kolač ukasiti šećerom u prahu i brusnicama.