

Starinska torta



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g šećera
- 200 g mlevenih oraha
- 12 jaja
- 50 g brašna
- 400 g cokolale
- 200 g butera
- jedan limun

Priprema

Penasto umutiti 12 žumanaca sa 100 g šećera i 50 g brašna, pa umešati 200 g mlevenih oraha, sok i struganu koru od jednog limuna i na kraju sneg od 12 belanaca. Sipati u namazan i brašnom posut pleh i peci. Pecenu tortu ostaviti da se ohladi, pa je preseći na tri dela.

Nadev: 200 g šećera skuvati sa jednim decilitrom vode kao za slatko i u mlaku masu umešati 300 g omeškale cokolade i 200 g butera.

Nadevati tortu, premazati je odozgo i sa strane i posuti sa 100 g strugane cokolade.