

Kakao torta



Sastojci

Potrebno je:

- 7 jaja
- 270 g šećera
- 30 g kakaoa
- 30 g brašna
- 100 g butera
- šaka oraha

Priprema

Od 6 belanaca umutiti cvrst sneg, a zatim polako dodavati 150 g šećera i jedno po jedno 6 žumanaca, 30 g kakaoa i 30 g brašna. Umucenu masu sipati u namazan i brašnom posut pleh i peci. Ohlaenu tortu preseći preko pola, pa nadevati.

Nadev: 120 g šećera ušpinovati sa 2 šoljice vode kao za slatko. U sirup umešati 100 g umucenog butera, jedno žumance i šaku oraha.

Nadevati tortu i posuti krupno seckanim orasima.