

Posna torta sa suvim grožem



Sastojci

Potrebno je:

- 50 g šecera
- 250 g oraha
- 3 štangle cokolade
- jedna šaka suvog groža
- 1 morski oraščic

Priprema

Ušpinovati 250 g šecera sa čašom vode, dok sirup ne bude gust kao za slatko. Dodati mlevene orahe, 3 štangle strugane cokolade, strugani oraščic i kuvati dok se ne zgusne. Dodati šaku suvog groža, pa još malo prokuvati. Masu na tacni oblikovati i ostaviti do upotrebe.