

Torta sa pistacima



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** cokolade za kuvanje
- 4 jajeta
- **200 g** šecera
- **100 g** brašna
- **100 g** mlevenih oraha
- **70 g** margarina
- 1 vanilin šecer
- **100 g** pistaca
- **200 g** mlečne cokolade
- **malo** margarina

Priprema

U šerpu na šporetu stavimo margarin i cokoladu da se otopi. Kada se sastojci otope sklonimo sa vatre i čekamo da se ohladi. Mikserom mutimo jaja, šecer i vanilin šecer. Dodamo ohlaenu smesu i mutimo mikserom. Dodamo brašno i orahe i mešamo kašikom dok se smesa ne sjedini. Pripremljeno testo sipamo u pleh obložen papirom za pečenje. Pecemo 30 minuta na 200 C. Dok se patišpanj hladi pripremamo fil. Mlečnu cokoladu i malo margarina stavimo da se otopi na tihoj vatri. Otopljenom i ohlaenom cokoladom premažemo tortu. Na cokoladu nanosimo prethodno izdrobljene pistace.

Savet

Torta koja se veoma brzo pravi, ukusna i malo neobina.