

Crna torta (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 6 kašika šecera
- 5 jaja
- 10 kašika mlevnih oraha
- 5 kašika brašna
- strugane kore od 1 limuna

Nadev:

- 10 kašika šecera
- 2 jajeta
- 200 g butera
- 50 g cokolade
- malo strugane cokolade

Priprema

Penasto umutiti jaja i šecer. Kada se šecer rastopi dodati orahe, struganu koru od limuna, brašno. Sve dobro umutiti. Masu sipati u podmazani sud i peci na temperaturi od 200 stepeni oko 40 minuta.

Dok se torta pece napraviti nadev: na pari kuvati šecer i jaja, uz stalno mešanje. Kad se nadev zgusne dodati cokoladu i buter. Pecenu i ohlaenu tortu preseći na tri dela i filovati nadevom. Nadevom namazati tortu i odozgo i sa strane, pa je posuti cokoladom.