

## ***Torta sa cokoladom (2)***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 130 g putera
- 120 g šecera (žutog)
- 66 g brašna
- 200 g crne **Menaž cokolade**

#### **Za glazuru:**

- 140 ml tečne pavlake
- 70 g crne **Menaž cokolade**
- 50 g mlečne cokolade
- 50 g šecera
- 100 g putera

### **Priprema**

Jaja umutiti sa šecerom, cokoladu i puter otopiti na pari ili u šerpici na šporetu. Kada su jaja umucena (ne treba ih mutiti kao za tortu, da ne bude penasto), dodati otopljenu cokoladu i puter, i na kraju brašno. Blago sjediniti

brašno (ne mutiti previše). Staviti da se pece na temperaturi od 180°C, 10-15 minuta. Za glazuru: Staviti sve sastojke osim pavlake (pavlatu na kraju) i otopiti na pari ili na šporetu. Sacekati da se malo prohladi i uraditi glazuru kolaca. Kada glazura pocne da se steže, uraditi belu dekoraciju. Bela dekoracija se pravi tako što se otopi bela cokolada sa tecnom pavlakom. Nakapati po torti u obliku krugova i šare praviti cackalicom.

## **Savet**

Kod ovog kolaa je bitno da sredina ne bude previše peena!