

Torta Varaždin



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **225 g** putera
- **225 g** sitnog šecera
- **6**jaja (odvojena žumanca i belanca)
- **130 g** prosejanog brašna
- **200 g** Menaž cokolade

Za fil:

- **250 ml** punomasne pavlake
- **450 g** pirea od kestena
- **115 g** sitnog šecera

Za premaz:

- **150 g** neslanog putera
- **150 g** prosejanog šecera u prahu
- **115 g** Menaž cokolade

Priprema

Predgrejemo rernu na 180 stepeni Celzija. Namastimo i pokrijemo dno okrugloj tepsiji 23 cm. Umutimo puter i šecer da bude vazdšast i svetle boje. Uspemo istopljenu cokoladu i žumanca. Pažljivo umešamo prosejano brašno. Ulupamo belanca u cvrst šne. Prvo dodamo napravljenom testu jednu kašiku, pa zatim kad smo to

pažljivo pomešali dodamo i mešamo pažljivo i ostatak.

Sipamo testo u pleh. Pecemo 50 minuta i ostavimo na žici da se hлади. Када се охлади пресечемо торту на пола. Док се колач пекају скривали смо и ољустили кестен и сада направимо од свих састојака фил. Фил премајемо и спојимо торту.

У цинији измиксамо путер и шећер да све буде кремаста глатка маса. Затим умутимо истопљену чоколаду. Премајемо преко целе торте и на врху поспремо рендану чоколаду. Dekadentno!

Savet

Moram da priznam da nisam nikad ni ула ни јела ову изгледа светски познату торту! Све док нисам разгледала рецепте са околадом и најшла и на њу! Ја сам је још мало модифијовала и додала крему од кестена. Заиста изврсна торта и још више затај је наша!