

## **okoladna Torta (27)**



težina: lako

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 2 jajeta
- 2 kašike šecera
- 1 kašika brašna
- 1 kašika kakao

#### **Krem:**

- 300 g Menaž cokolade
- 7,5 dl slatke pavlake

#### **Glazura:**

- 150 g Menaž cokolade
- 1-1,5 dl slatke pavlake

### **Priprema**

Kora: Umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca i na kraju 1 kašika brašna i 1 kašika kakao. Ovlaš izmešati i ispeci koru na pek papiru (u kalupu u obliku srca) na 180 stepeni 15-ak minuta.

Krem: 7.5 dl slatke pavlake i 300 gr izlomljene cokolade prokuvati uz stalno mešanje do kljucanja. Ohladiti i držati u frižideru do sutradan. Zatim umutiti kratko mikserom i preliti preko kore.

Glazura: okoladu i pavlaku prokuvati na tihoj vatri da se izjednaci masa. Malo prohладити и украсити.

## **Savet**

Torta je preukusna...Prijatno :)