

Eva torta



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 450 g šecera
- 250 g mlevenih oraha
- 200 g **Menaž** čokolade
- 4 jajeta
- 2 dl mleka
- 3 kašike brašna
- 10 g vanilin šecera
- 250 g putera
- 125 g šecera u prahu

Priprema

Ušpinujte na tihoj vatri 250 g šecera sa 1 dl vode pa dodajte orahe i čokoladu.

Kad se čokolada otopi sklonite sa vatre pa umešajte jedno po jedno žumance.

Dobro promešajte pa izrucite na tacnu za tortu pa oblikujte smesu u pravougaonik.

Prokuvajite 2 dl mleka sa kesicom vanilin šecera i dodajte 3 kašike brašna koje ste prethodno razmutili u malo hladnog mleka.

Skinite sa vatre pa kad se potpuno ohladi, postepeno sjedinite sa puterom i šećerom u prahu i premažite preko kore.

Od belanaca i preostalog šećera napravite šam kao za šampitu i nanosite preko torte. Umesto toga može i šlag ili izmucena slatka pavlaka.

Savet

Ovu tortu esto pravim i moji ukuani je obožavaju. Jedino sam se „zeznula,, jer sam fondan stavila preko ove torte jer je meka i filasta ali ukus je zaista savršen. Dakle, izbegavajte ovu tortu ukrašavati fondanom, jer je težak, a torta je, kao što sam rekla filasta.