

Muzicki opus jednog genija



težina: **srednje**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 1/2 **kašike**brašna
- 1 **kesica**burbon vanila
- 150 gmlivenih oraha
- 60 gseckanih oraha
- 100 gsuvog groža
- 100 gseckane **Menaž** **cokolade**
- 1/2limuna - sok
- 150 gšecera
- 250 mlvode
- 300 g**Menaž** **cokolade**
- 100 gbele cokolade
- 250 gcokoladnog smokija
- 40 gputera

Priprema

Ovu tortu sam pravila za humanitarnu tortijadu nadam se da vam se dopada. Umutiti penasto žumanca sa šećerom. Dodati brašno i dalje mutiti. Smanjite brzinu miksera na najsporije i sipajte kašiku po kašiku snega od 5 belanaca. Dodajte vanilu, orah koji ste predhodno malo ispekli u rerni. Dodajte i suvo grože i cokoladu. sipati u okrugli kalup precnika 24cm. Peci u predhodno zagrejanoj rerni na 180 minuta.

Od vode i 150 g šecera i soka od limuna skuvajte sirup, ali da ne bude baš mnogo gust. Potpuno ga ohladite i

prelijte vrelu koricu. Pustiti da prenoci i da sve upije. Sutradan napraviti glazuru od 200 g crne cokolade sa 40 g putera. Sve to otapati na pari uz mešanje. Da vas ne zbuni bice dosta cokolade i jako gusto. Premažite celu tortu. Napravite ukrase od bele cokolade i crne cokolade i dekoršite.

Savet

Nemojte da štedite. Koristite Menaž okoladu i puter razlika je ogromna.