

Crna torta (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 šoljice mlevenih oraha
- 5 šoljica brašna
- 4 šoljice ulja
- 3-4 jabuke
- 1 kesica praška za pecivo
- 4 šoljice šećera

Za preliv:

- 400 ml vode
- 250 g šećera

Priprema

Umutiti penasto jaja, pa dodati mlevene orahe, brašno, ulje, rendane jabuke, pecivo i šećer. Smesu sipati u tepsiju koja je podmazana uljem i peći na 180 stepeni oko 15-20 minuta. Kad se kolac ohladi, ušpinovati šećer i vodu i preliti ga. Preko kolaca možete posuti mlevene orahe ili ga premazati otopljenom cokoladom.

Savet

Šoljica za kafu, koju sam navela kao meru, skuplja oko 100 ml tenosti.