okoladna torta sa orahom



Sastojci

Biskvit:

- 6 jaja
- 2 kašike vruce vode
- 150 g šecera
- 1 vanil šecer
- 1 prašak za pecivo
- 50 g brašna
- 200 g oraha

Fil:

- 150 g naredane cokolade za kuvanje
- 1l slatke pavlake
- 4 šlagfixa

Priprema

Ulupati belanca sa šecerom dodati žumanca i vodu, dodati brašno, orahe, prašak za pecivo, vanil šecer i ispeci.

Kad se ohladi prepoloviti jedan deo ostaviti za podlogu, a drugi izmrviti i dodati izrendanu cokoladu.

800 ml slatke palake umutiti sa 3 šlagfixsa do odgovarajuce cvrstoce i u pavlaku staviti cokoladu i mrvice od biskvita. To staviti na podlogu i gore staviti umucen šlag od preostale pavlake i 1 šlagfixa.

Posuti sa malo rendane cokolade.