

okoladna fantazija



Sastojci

Potrebno je:

- 175 g putera
- 250 g šecera u prahu
- 1 vanilin šecer
- 4 jajeta
- 100 g brašna
- 40 g kakaoa
- 1 prašak za pecivo
- 175 ml mlacenice

Za glazuru:

- 150 g cokolade za kuvanje
- 75 g putera

Priprema

Zagrijati pecnicu na 180 C. Miksati maslac, 150 g šecera u prahu i vanillin šecer, te dodavati jedan po jedan 4 žumanceta. Posebno pomešati brašno, kakao i prašak za pecivo. Smesi od maslaca, dodavati naizmjenicno mešavinu od brašna i mlacenicu.

Belanca i 100 g šecera ulupati u cvrst sneg. Pažljivo umešati u smjesu.

Uliti u kalup obložen papirom za pečenje i peci oko 45 minuta. Ostaviti da se ohladi i pripremite glazuru.

Na pari otopiti cokoladu i maslac, prohladiti, pa celu tortu prelitu glazurom.