

Torta od cokolade



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 3 kašike mlake vode
- malo soli
- 150 g šecera
- 1 kesica vanilin-šecera
- 100 g brašna
- 50 g gustina
- 30 g kakaa
- 3 kašicice praška za pecivo

Nadev:

- 2 kesice pudinga od vanile
- 1/2 l mleka
- 250 g »perfeta«
- 130 g šecera
- 6 kašika kandiranog voca
- 6 kašicica likera

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, dodati vodu i malo soli, vanilin-šecer, brašno, gustin, kakao i prašak za pecivo, pa sipati u podmazan i brašnom posut pleh i peci. Pecenu i ohlaenu tortu preseći na dva dela. U meuvremenu skuvati puding od vanile. U drugoj posudi umutiti »perfeto« sa šcerom u prahu i likerom. Na donju koru staviti prvo puding, zatim »perfeto« masu, a preko toga posuti kandirano voce. Prekriti drugom korom i po želji ukrasiti glazurom od cokolade.