

Batina crna torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **10**jaja
- **10** kašika šecera
- **300** gmlevenih oraha
- **3** kašike griza
- **200** g cokolade
- **100** g suvog groža

Preliv:

- **250** g šecera
- **200** ml vode

Za fil:

- **2** kesice krem šлага
- **4-5** kašike prah šecera
- mleko po uputstvu na kesici

Priprema

Mikserom umutiti cela jaja sa šecerom, da masa dobije gustinu. Kada smatrati da je dovoljno gusta smesa, smanjiti brzinu i dodavati sastojke, mleveni orah, griz, narendanu cokoladu i na kraju suvo grožje.

Odgovarajuci pleh obložiti papirom za pecenje i izliti masu. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 35 minuta, da dobije lepu boju. Pecenu tortu izvaditi na odgovarajuću tacnu, ohladiti pa pripremiti preliv.

Preliv: Šefer i vodu staviti da prokuva (ušpinovati), pa polako kašikom prelivati tortu po celoj površini, da dobro upije tj. podjednako svuda, dok ne utrošite preliv. Ostaviti po mogućstvu da prenoci, tako je najbolje. Sutra dan umutiti krem šlag po uputsvu sa kesice i dodati šecera u prahu po želji, premazati celu tortu i uživati u prelepom ukusu.

Savet

Ja tortu premažem sa krem šlagom, a može ko voli celu prelit sa otopljenom okoladom po želji i ukusu. Ukrasiti po vašoj mašti. Ranije sam je esto pravila, a sada sam pronašla recept, napravila, slikala i poslala. Prijatno!