

Marina torta



Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 360 g šecera
- 250 g oraha
- 180 g butera
- 3 štangle cokolade
- 1 šipka vanile
- zašecereno voće

Priprema

Umutiti 8 žumanaca sa 180 g šecera. Dodati 2 štangle omekšale cokolade, 180 g samlevenih oraha i cvrsto ulupan sneg od 8 belanaca. Promešati, sipati u namazan pleh posut brašnom i peci na tihoj vatri. Potpuno ohlaenu tortu preseći na tri dela.

Nadev: 180 g butera umutiti sa 180 g šecera, šipkom istucane i prosejane vanile, jednom štanglom rastopljene cokolade i 2 jajeta. Premazati tortu, posuti je samlemevim orasima i ukasiti zašeceranim vocem.