

Praznicna torta



Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 1/2 kg šecera u prahu
- 10 kašika šecera u kristalu
- 2 štangle cokolade
- 200 g butera
- 2 kesice šlaga

Priprema

U cvrst sneg od 10 belanaca postepeno umešati 1/2 kg šecera u prahu. Mutiti na pari sve dotle dok masa ne postane cvrsta kao za puslice. Ostaviti da se ohladi, pa od ove mase ispeci 8—10 okruglih kora. Kore peci na prevrnutom, namazanom i brašnom posutom plehu. Gotove kore veoma pažljivo preneti na salvet.

Nadev: 10 žumanaca izmešati sa 10 ravnih kašika šecera. U dobro umucenu masu dodati 2 štangle omekšale cokolade, pa krem kuvati na pari dok se ne zgusne. Odvojeno umutiti 200 g butera i izmešati sa ohlaženim kremom.

Ovim nadevom premazivati kore, a gornju koru i sa strane ukrasiti sa dve kesice umucenog šlaga.