

## **Crno bela torta**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 14 jaja
- 140 g šećera u kristalu
- 220 g šećera u prahu
- 410 g butera
- 4 štangle čokolade
- 4 kesice vanilin šećera
- 2 kašike slatke pavlake
- malo kuvane jake kafe

### **Priprema**

Kuvati na pari, sve dok se masa ne zgusne: 5 jaja, 3 žumanceta i 140 g kristal šećera. Skinuti sa štednjaka, pa mutiti žicom sve dok se masa ne ohladi. Rastopiti 70 g butera, pa mlak buter dodati u rashlaenu masu i sve dobro promešati. Ovu masu razdvojiti na 8 delova, pa ispeci 8 jednakih listova.

Prvi nadev: 5 jaja, 170 g šećera u prahu, 2 kesice vanilin šećera, 2 kašike slatke pavlake mutiti na pari sve dok se masa ne zgusne. Skinuti sa štednjaka, pa i dalje mutiti dok se masa ne ohladi. U ohlaenu masu umešati 180 g umućenog butera.

Drugi nadev: Penasto umutiti 160 g butera, dodati 4 štangle rastopljene čokolade, jedno jajce, 50 g šećera u prahu, 2 kesice vanilin šećera i kašičicu kuvane jake crne kafe.