

Torta sa cokoladom



Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 360 g šecera
- 280 g cokolade
- 180 g oraha
- jedna kašika kakaoa
- 220 g butera

Priprema

Dobro umutiti 10 žumanaca sa 180 g šecera, 180 g strugane cokolade, 180 g oraha i dodati cvrsto ulupan sneg od 10 belanaca. Tortu peci u dva dela, pa kad se ohladi, oba dela prepoloviti.

Nadev: Skuvati gust sirup od 180 g šecera sa 2 kašike vode i jednom kašikom kakaoa, pa umešati cokoladu i još malo prokuvati. Skinuti sa štednjaka i mešati dok se ne ohladi. Umutiti 220 g butera i sastaviti sa ovom masom.

Nadevati tortu unutra i sa spoljne strane.