

Dubrovačka torta



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g šećera
- 200 g mlevenih oraha
- 7 jaja
- 2 kašike mlevene kafe
- 1 kašica ruma
- 2 kašike oštrog brašna
- 250 g cokolade
- 125 g butera

Priprema

Skuvati 200 g šećera u malo vode, kao za slatko; umešati 200 g mlevenih oraha i ostaviti da se ohladi. U ohla?enu masu umešati 7 žumanaca, 2 kašike mlevene kafe, jednu kašicu ruma, 2 kašike brašna i na kraju sneg od 8 belanaca. Masu sipati u namazan i brašnom posut pleh i peci.

Rastopiti 250 g cokolade sa 125 g butera, pa preliti ohla?enu tortu.