

Teodora torta



Sastojci

Potrebno je:

- 13 jaja
- 12 kašika šecera
- 12 kašika mlevenih oraha
- 6 kašika mrvica
- 2 štangle cokolade
- 150 g seckanih oraha
- 250 g butera
- 250 g šecera u prahu
- 4-5 kašika kuvane crne kafe
- 100 g cokolade

Priprema

Umutiti 8 žumanaca sa 8 kašika šecera, pa dodati 12 kašika mlevenih oraha, 4 kašike mrvica, 2 rebra strugane cokolade i na kraju sneg od 8 belanaca. Sipati u namazan, brašnom posut pleh i peci. Ohla?enu tortu iseci na dva dela.

Umutiti 5 belanaca sa 4 kašike šecera, 2 kašike mrvica i 150 g seckanih oraha. Ispeci u plehu iste velicine kao i za prethodno testo, ali ostaviti u jednom komadu.

Nadev: Penasto umutiti 250 g butera sa 5 žumanaca i 250 g šecera u prahu. Umešati 4-5 kašika kuvane crne kafe i 100 g rastopljene cokolade.

Tortu sastaviti ovako: Prvo uzeti polovinu torte s orasima, premazati je, pa staviti deo od belanaca, ponovo premazati, pa odozgo staviti drugu polovinu torte od oraha. Istim kremom tortu premazati i spolja.