

upava torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **8**jaja
- **200 g**šecera
- **200 g**mlevenih oraha
- **2 štangle**cokolade
- **1 kašika**prezle
- **8 kašika**brašna

Za fil:

- **1 šolja**suvog groža
- **4**jajeta
- **200 g**šecera
- **1**margarin
- **3 štangle**cokolade

Ostalo:

- **200 g**cokolade
- **100 g**seckanih oraha

Priprema

Umutiti jaja i šećer pa dodati rendanu čokoladu, orahe, prezle i brašno. Peci 2 kore.

Skuvati na pari jaja i šećer. Kada se ohladi dodati margarin, rendanu čokoladu i suvo grožđe. Filovati kore. Na pari otopiti čokoladu pa preliti tortu. Ukrasiti seckanim orasima.

Savet