

## Zahir torta



## Sastojci

### Potrebno je:

- 6 jaja
- 150 g butera
- 150 g brašna
- 150 g šecera
- 150 g cokolade za mešenje
- 1 kesica vanilin-šecera
- 1 ravna kašičica praška za pecivo
- 1 kašika mleka

### Preliv:

- 50 g butera
- 50 g cokolade
- malo džema od ribizli

## Priprema

Struganu cokoladu malo ovlažiti vodom i pustiti je da omekša. Zatim je pomešati sa buterom, žumancima, šecerom i vanilin-šecerom. Sve penasto umutiti. Penasto umešati sa praškom za pecivo i na kraju dodati sneg od belanaca. Kalup dobro podmazati buterom, sipati u njega masu i peći na umerenoj temperaturi. Pecenu tortu izručiti na ciniju i kada se ohladi, premazati je tankim slojem džema od ribizli a zatim prelići glazurom pripremljenom od rastopljenog bugera i cokolade.