

## *Starinska crna torta*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 9 jaja
- 200 g cokolade
- 280 g mlevnih oraha
- 280 g šecera
- 1 pakovanje maslaca
- 1 kašika prezli

#### **Nadev:**

- 4 belanca
- 8 kašika šecera
- 4 rebra omekšale cokolade

### **Priprema**

Ulupati u cvrstu penu 9 belanaca, sa 9 kašika šecera, zatim dodati 9 žumanaca, 280 grama mlevenih oraha, 4 rebra strugane cokolade, 1 kašiku prezli i dobro penasto umucen maslac. Masu dobro umešati da se svi sastojci sjedine, tako da se dobije ujednacena masa, pa je razliti u kalup za tortu, pa peci na umerenoj temperaturi. Pecenu tortu izruciti iz kalupa, pustiti je da se ohladi, pa je preseći preko polovine i filovati je nadevom, a odozgo je preliti glazurom od cokolade.

Nadev: 4 belanceta sa 8 kašika šecera na pari umutiti, kao za puslice u cvrstu masu, pa dodati 4 rebra omekšale cokolade.