

## *Novogodišnja torta*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 180 g butera
- 180 g šecera
- 200 g lešnika
- 160 g cokolade
- 9 jaja
- 60 g prezli
- 1 čašica likera maraskino
- 1 kesica vanilin-šecera

#### **Nadev I:**

- 5 jaja
- 180 g šecera
- 1 kašika brašna
- 1 kesica vanilin-šecera

#### **Nadev II:**

- 180 g maslaca
- 160 g cokolade
- 50 g lešnika

## **Glazura:**

- 160 g kristal šecera
- 140 g strugane cokolade

## **Priprema**

Umutiti buter i šecer, dodati posteneno, jedno za drugim žumanca, pa sve još mutiti dok masa ne postane penasta. Tada dodati omekšalu cokoladu, samlevene lešnike, prezle, nakvašenu maraskino likerom i cvrstu penu od ulupanih belanaca. Masu podeliti na 4 dela, pa peci svaku posebno, u plehu prethodno pomašcenom i poprašenim brašnom, na umerenoj temperaturi oko 20 minuta. Kada su sve kore pecene ostaviti ih da se ohlade.

Nadev I: jaja, šecer i brašno umutiti, pa dodati vanilin-šecer, ulupati žicom na pari, dok masa ne postane sasvim gusta, pa je skinuti sa štednjaka. Ostaviti je da se ohladi.

Nadev II: penasto umutiti buter, dodati omekšalu cokoladu, popržene i samlevene lešnike, spojiti oba nadeva, pomešati ih da se ujednace masa, pa ih podeliti na tri dela. Premazati ispecene kore, stavljajući ih jednu preko druge. Gornju površinu, preliti glazurom od cokolade.

Glazura: u manjoj šerpi prokuvati šecer i 3 kašike vode, dodati cokoladu i razmutiti je. Izmaci šerpu na kraj štednjaka, mešati preliv još malo, pa ga odmah preliti preko torte, razmazujuci ga širokim nožem ravnometerno. Ostaviti tortu na hladnom mestu.