

Grilijaš torta



Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 250 g šecera
- 150 g mlevenih oraha
- 5 štangle cokolade
- 2 kašike brašna

Nadev:

- 100 g oraha
- 150 g šecera
- 5 jaja
- 5 kašika šecera u prahu
- kašika vode
- 5 rebara cokolade
- 250 grama butera

Priprema

Ulupati cvrst sneg od 10 belanaca, a zatim dodati šecer, mlevene orahe i istopljenu cokoladu, brašno i na kraju 10 žumanaca. Sve lagano umešati da se dobije glatka masa. Sipati u namazan i brašnom posut kalup i peci tortu

Nadev: malo prepeci orahe u pecnici, samleti ih pa ih spustiti u istopljen šecer koji je dobio smežu boju, promešati i preruciti na uljem premazanu tacnu. Kada se šecer sa orasima ohladi istucati ga u avanu. Na pari kuvati 5 jaja sa 5 kašika šecera i kašikom vode, dok se ne zgusne, a zatim dodati cokoladu i pustiti da se ohladi. U ohlacen krem umešati penasto ulupan buter. Ohlacenu tortu preseći na pola, filovati je kremom i posuti odozgo i sa strane tucanim grilijašom.