

## ***Torta od dva jajeta***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 4 šoljice šecera
- 3 šoljice ulja
- 3 šoljice mleka
- 8 šoljica brašna
- 1 kesica praška za pecivo

#### **Nadev:**

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 3 rebra cokolade
- 1 kašika kakaoa
- 250 g maslaca ili margarina

### **Priprema**

Mutiti žicom dva cela jajeta, dodati 4 šoljice šecera, pa još malo mutiti, zatim 3 šoljice ulja, 3 šoljice mleka, 8 šoljica brašna, 1 prašak za pecivo. Sve dobro izmešati da se dobije ujednacepa masa. Sipati u kalup za tortu ili šerlu od 4 litra, i peći na tihoj temperaturi. U testo se može dodati malo mlevenih oraha, suvog grožca ili lešnika. Tortu podeliti na dva dela i filovati.

Nadev: mutiti 3 cela jajeta sa 200 grama šecera, dodati 3 rebra strugane cokolade i 1 kašiku kakaoa. Kuvati na pari neprestano mešajući da se ne bi stvorile grudvice. Ostaviti krem da se ohladi. Posebno umutiti 250 grama maslaca ili margarina da bude sasvim penasto, dodati ohlacen krem i sve dobro izmešati da se dobije glatka

masa. Ovim nadevom filovati tortu i posuti je orasima.