

Dark Queen



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Biskvit:

- 4 jajeta
- 100 g šećera
- 60 g brašna
- 25 g kakaa
- 50 g otopljenog putera
- 60 g mljevenih oraha

Kreme:

- 250 g čokolade za kuhanje
- 300 ml slatke pavlake
- 2 vanilin šećera

Sirup:

- 5 kašika šećera
- 6 kašika vode
- 1 vanilin šećer

Priprema

Odvojite bjelanca od žumanaca; bjelanca umutite u cvrst snijeg, postepeno dodajte šećer. Zatim dodajte i jedno po jedno žumance. Kratko miksajte, pa dodajte kakao i brašno. Izmiksajte, pa dodajte otopljen puter. Na kraju

dodajte i mljevene orahe, pa sjedinite smjesu. Sipajte u veliki pleh, obložen papirom za pečenje. Pecite u pecnici, zagrijanoj na 200 C, nekih 10-tak minuta. Pecen biskvit ohladite, pa režite na 3 jednaka dijela.

Krema: slatku pavlaku stavite da prokuha, dodajte vanilin šećer, pa prelijte preko izlomljene čokolade. Dobro izmješajte, pa ostavite da se stegne. Skuhajte sirup! Svako parce biskvita premažite hladnim sirupom, pa trećinom čokoladne kreme.

Cijelu tortu premažite kremom, dekorirajte po želji, pa ostavite da se dobro ohladi! Kada se ohladi i stegne, režite na parčad!

Savet