

Dark Queen



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Biskvit:

- **4** jajeta
- **100** g šecera
- **60** g brašna
- **25** g kakao
- **50** gotopljenog putera
- **60** g mlijevenih oraha

Kreme:

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

Sirup:

- **5** kašika šecera
- **6** kašikavode
- 1 vanilin šecer

Priprema

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

dodajte i mljevene orahe, pa sjedinite smjesu. Sipajte u veliki pleh, obložen papirom za pecenje. 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 šecer, pa prelijte preko izlomljene cokolade. Dobro izmješajte, pa ostavite da se stegne. Skuhajte sirup! Svako parce biskvita premažite hladnim sirupom, pa trecinom cokoladne kreme.

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

Savet