Torta sa cokoladom (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **130 g**putera
- **120 g**šecera (žutog)
- **66 g**brašna
- **200 g** crne **Menaž cokolade**

Za glazuru:

- **140 ml**tecne pavlake
- **70 g** crne **Menaž cokolade**
- **50 g**mlecne cokolade
- **50 g**šecera
- **100 g**putera

Priprema

Jaja umutiti sa šecerom, cokoladu i puter otopiti na pari ili u šerpici na šporetu. Kada su jaja umucena (ne treba ih mutiti kao za tortu, da ne bude penasto), dodati otopljenu cokoladu i puter, i na kraju brašno. Blago sjediniti

brašno (ne mutiti previše). Staviti da se pece na temperaturi od 180°C, 10-15 minuta. Za glazuru: Staviti sve sastojke osim pavlake (pavlaku na kraju) i otopiti na pari ili na šporetu. Sacekati da se malo prohladi i uraditi glazuru kolaca. Kada glazura pocne da se steže, uraditi belu dekoraciju. Bela dekoracija se pravi tako što se otopi bela cokolada sa tecnom pavlakom. Nakapati po torti u obliku krugova i šare praviti cackalicom.

Savet

Kod ovog kolaa je bitno da sredina ne bude previše peena!