

Torta Varaždin



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- 225 g putera
- 225 g sitnog šecera
- 6 jaja (odvojena žumanca i belanca)
- 130 g prosejanog brašna
- 200 g **Menaž** čokolade

Za fil:

- 250 ml punomasne pavlake
- 450 g pirea od kestena
- 115 g sitnog šecera

Za premaz:

- 150 g neslanog putera
- 150 g prosejanog šecera u prahu
- 115 g **Menaž** čokolade

Priprema

Predgrejemo rernu na 180 stepeni Celzija. Namastimo i pokrijemo dno okrugloj tepsiji 23 cm. Umutimo puter i šecer da bude vazdšast i svetle boje. Uspemo istopljenu čokoladu i žumanca. Pažljivo umešamo prosejano brašno. Ulupamo belanca u cvrst šne. Prvo dodamo napravljenom testu jednu kašiku, pa zatim kad smo to

pažljivo promešali dodamo i mešamo pažljivo i ostatak.

Sipamo testo u pleh. Pecemo 50 minuta i ostavimo na žici da se hladi. Kada se ohladio presecemo tortu na pola. Dok se kolac pekao skuvali smo i oljuštili kesten i sada napravimo od svih sastojaka fil. Fil premažemo i spojimo tortu.

U ciniži izmiksamo puter i šećer da sve bude kremasta glatka masa. Zatim umutimo istopljenu čokoladu. Premažemo preko cele torte i na vrhu pospemo rendanu čokoladu. Dekadentno!

Savet

Moram da priznam da nisam nikad ni ula ni jela ovu izgleda svetski poznatu tortu! Sve dok nisam razgledala recepte sa čokoladom i naišla i na nju! Ja sam je još malo modifikovala i dodala kremu od kesten. Zaista izvrsna torta i još više zato što je naša!