

okoladna Torta (27)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- 2 jajeta
- 2 kašikešecera
- 1 kašikabrašna
- 1 kašikakakao

Krem:

- 300 gMenaž cokolade
- 7.5 dlslatke pavlake

Glazura:

- 150 gMenaž cokolade
- 1-1,5 dlslatke pavlake

Priprema

Kora: Umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca i na kraju 1 kašika brašna i 1 kašika kakao. Ovlaš izmešati i ispeci koru na pek papiru (u kalupu u obliku srca) na 180 stepeni 15-ak minuta.

Krem: 7.5 dl slatke pavlake i 300 gr izlomljene čokolade prokuvati uz stalno mešanje do ključanja. Ohladiti i držati u frižideru do sutradan. Zatim umutiti kratko mikserom i preliti preko kore.

Glazura: čokoladu i pavlaku prokuvati na tihoj vatri da se izjednaci masa. Malo prohladiti i ukrasiti.

Savet

Torta je preukusna...Prijatno :)