

Torta SOLO



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **425 g** Menaž cokolade
- **8** jaja
- **150 g** neslanog putera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 165 stepeni Celzija. Namastimo i nabrašnamo dobro okruglu tepsiju kojoj se vadi dno, precnika 23 cm. Zamotamo u duplom srebrnom folijom.

Žicu stavimo malo ispod sredine rerne. Mikserom izmiksamo dobro jaja, dok budu penasta, oko 5 minuta

U meuvremenu u ciniji koja je iznad šerpe u kojoj kuvamo vodu, stavimo iskomadanu cokoladu i puter i pustimo da se topi. Na srednjoj temperaturi. Pazite da voda u šerpi ne dodiruje dno cinije. Mešamo s vremena na vreme dok se cokolada i puter dobro sjedine.

Oko 1/3 jaja umešamo u cokoladnu smesu, pažljivo mešajući pa postepeno dodajemo ostatak. Kad je sve dobro izmešano sipamo u pleh.

Tepsiju pažljivo stavimo u drugu tepsiju i nalijemo vodu koja je vruca do 2/3 pleha u kojoj je kolac.

Pecemo 25 minuta, dok se ne uhvati korica. Ostavimo da se potpuno ohladi, pa izvadimo iz pleha.

Dekorišemo po želji šećerom u prahu i bobicaštim vocem.

Savet

3-Sastojka okoladna torta bez brašna. Dekadentna bezglutenska torta bez šeera! Kako je ovde sastojak okolada aheroj, vrlo je bitno potrebiti okoladu vrhunskog kvaliteta.