

# **Muzicki opus jednog genija**



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **1/2** kašikebrašna
- **1** kesicarbon vanila
- **150** gmlevenih oraha
- **60** gseckanih oraha
- **100** gsuvog groža
- **100** gseckane **Menaž cokolade**
- **1/2**limuna - sok
- **150** gšecera
- **250** mlvode
- **300** g**Menaž cokolade**
- **100** gbele cokolade
- **250** gcokoladnog smokija
- **40** gputera

## **Priprema**

Ovu tortu sam pravila za humanitarnu tortijadu nadam se da vam se dopada. Umutiti penasto žumanca sa šecerom. Dodati brašno i dalje mutiti. Smanjite brzinu miksera na najsporije i sipajte kašiku po kašiku snega od 5 belanaca. Dodajte vanilu, orah koji ste predhodno malo ispekli u rerni. Dodajte i suvo grože i cokoladu. sipati u okrugli kalup precnika 24cm. Peci u predhodno zagrejanoj rerni na 180 minuta.

Od vode i 150 g šecera i soka od limuna skuvajte sirup, ali da ne bude baš mnogo gust. Potpuno ga ohladite i

prelijte vrelu koricu. Pustiti da prenoci i da sve upije. Sutradan napraviti glazuru od 200 g crne cokolade sa 40 g putera. Sve to otapati na pari uz mešanje. Da vas ne zbuni bice dosta cokolade i jako gusto. Premažite celu tortu. Napravite ukrase od bele cokolade i crne cokolade i dekoršite.

### **Savet**

Nemojte da štedite. Koristite Menaž okoladu i puter razlika je ogromna.