

oko neobicna torta



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 200 g prah šećera
- 200 g čokolade
- 100 g mlečne čokolade
- 5 jaja
- 2 kašike prezli
- Za dekoraciju:
- 100 g čokolade
- 2 kesice šlaga
- 200 g šećera
- malo vode

Priprema

Na paru istopiti, margarin, izlomljenu čokoladu sa šećerom u prahu. Lagano mešati sve dok se masa ne izjednači.

Posebno umutiti belanac penasto, postepeno dodavati žumanac po žumanac i mutiti mikserom da smesa bude jednaka i glatka.

U smesu dodati prezle, masu sipati u podmazan pleh i posut prezlama i peci u rerni na 180 stepeni 30 minuta. Tortu peci u okrugli kalup jer je lepša.

Tortu ohladiti i premazati otopljenom čokoladom. Tortu iseci na parčadi i na kraju parce torte dodati po kuglu

šlaga, a preko šlaga karamelizovani šećer.

Torta može odmah da se poslužuje dok je vruća, a lepa je i kad se ohladi. Ja sam je po želji ukrašavala.

Savet

Tortu služiti u kombinaciji sa sladoledom i li po želji sa sezonskim voem. Zato je neobina i može duže da stoji i sve je lepša i bolja jer je ini Menaž okolada.