

## **Brza okoladna torta (2)**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 7 jaja
- 200 g šecera
- 200 g mlevenih oraha
- 200 g cokolade za kuvanje
- 1 dl vode
- 3 kesice šлага

### **Priprema**

1 dl vode i 200 g šecera stavite da prokljuca dok se šecco istopi. U to dodati 200 g izlomljene cokolade za kuvanje. Kada se istopi, skloniti s ringle i dodati 200 g mlevenih oraga.

Promešati da se dobije ujednacena masa. Staviti sa strane da se ohladi. Kada se smesa ohladi umešati 7 žumanaca.

U vecu posudu cvrsto umutiti 7 belanaca. U umucena belacna dodavati kašiku po kašiku prethodno napravljene cokoladne smese i svaki put lagano promešati varjacom (nikako mikserom). Dobicete ujednacenu cokoladnu smesu. Neka vas ne brine ako izgleda malo tecnije od uobicajenih smesa.

Pleh srednje velicine (35x25 cm) obložiti papirom za pecenje, izruciti masu i peci na 200 stepeni u zagrejanoj rerni 20 minuta.

Pecenu tortu izruciti na tacnu i odvojiti papir za pecenje. Ohladjenu tortu filujte sa 3 kesice šлага.