

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



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 7 jaja
- 200 g šećera
- 200 g mlevenih oraha
- 200 g čokolade za kuvanje
- 1 dl vode
- 3 kesice šlaga

### **Priprema**

1 dl vode i 200 g šećera stavite da proključa dok se šećer istopi. U to dodati 200 g izlomljene čokolade za kuvanje. Kada se istopi, skloniti s ringle i dodati 200 g mlevenih oraha.

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

U veću posudu cvrsto umutiti 7 belanaca. U umućena belacna dodavati kašiku po kašiku prethodno napravljene čokoladne smese i svaki put lagano promešati varjačom (nikako mikserom). Dobicete ujednačenu čokoladnu smesu. Neka vas ne brine ako izgleda malo tečnije od uobičajenih smesa.

Pleh srednje veličine (35x25 cm) obložiti papirom za pečenje, izručiti masu i peći na 200 stepeni u zagrejanoj rerni 20 minuta.

Pecenu tortu izručiti na tacnu i odvojiti papir za pečenje. Ohladjenu tortu filujte sa 3 kesice šlaga.