

okoladna torta sa orahom



Sastojci

Biskvit:

- 6 jaja
- 2 kašike vruće vode
- 150 g šećera
- 1 vanil šećer
- 1 prašak za pecivo
- 50 g brašna
- 200 g oraha

Fil:

- 150 g narendane čokolade za kuvanje
- 1l slatke pavlake
- 4 šlagfixa

Priprema

Ulupati belanca sa šećerom dodati žumanca i vodu, dodati brašno, orahe, prašak za pecivo, vanil šećer i ispeci.

Kad se ohladi prepoloviti jedan deo ostaviti za podlogu, a drugi izmrviti i dodati izrendanu čokoladu.

800 ml slatke pavlake umutiti sa 3 šlagfixsa do odgovarajuće čvrstoće i u pavlaku staviti čokoladu i mrvice od biskvita. To staviti na podlogu i gore staviti umućen šlag od preostale pavlake i 1 šlagfixa.

Posuti sa malo rendane čokolade.