okoladna torta sa orasima



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **1**jaje
- **150 g**šecera
- **130 ml**mleka
- **80 ml**ulja
- **140 g**brašna
- **2 kašike**kakaoa
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **7 kašika**mlevenih oraha

Za krem:

- **3**jajeta
- **200 g**šecera
- **250 g**oraha
- **50 g**cokolade

I još:

- **100 g**šlaga u prahu
- **po ukusu**cokoladne glazure
- **1 dl** mleka

Priprema

Penasto umutite jaje sa šecerom, dodajte mleko i ulje, zatim lagano umešajte brašno pomešano sa kakaom i pecivom i na kraju mlevene orahe.

Sve dobro izmešajte i sipajte u okruglu posudu za pecenje koju ste prethodno prekrili pek papirom. Pecite koru na 180-200 C, (zavisno od vaše rerne) oko 20 minuta. Pecenu koru izvadite iz rerne, prohladite i stavite na tanjir za tortu.

Za krem polovinu oraha sitno iseckajte, a polovinu sameljite na mašini za orahe. Mutite jaja sa šecerom oko 3 minuta u posudi, koju cete potom staviti u vecu posudu sa vrelom vodom.

Kuvajte krem na pari neprestano mešajuci, pa kada pocne da se zgušnjava dodajte cokoladu. im se cokolada otopi, dodajte seckane i mlevene orahe, sve dobro izmešajte pa sklonite krem sa vatre i ostavite da se ohladi.

Na okruglu tacnu za tortu stavite koru i na nju nanesite krem.

Umutite šlag sa mlekom pa u njega dodajte cokoladnu glazuru, pa još sve lagano umutite. Preko krema stavite dobijeni šlag, ostavite tortu u frižider da se dobro ohladi pa je poslužite.

Savet