

okoladna torta (48)



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8jaja**
- **8 kašika + 200 g šecera**
- **16 kašikamlevenih oraha**
- **2 kašikegriza**
- **250 g putera**
- 2pudinga od cokolade
- **1žumance**
- **100 g cokolade**
- **1cokoladne glazura**

Priprema

U cetvrtastom plehu ispeci patišpanj od 8 jaja, 8 kašika šecera, 16 kašika mlevenih oraha i 2 kašike griza.

Umutiti 200 g šecera i 250 g putera. Skuvati 2 pudinga od cokolade, ali sa jednom merom i to sa vodom, ne sa mlekom, uz dodavanje 1 kašike šecera. Kada se puding prohladi, sjediniti sa umucenim šecerom i puterom, dodati 1 žumance i 100 gr. rastopljene cokolade. Koru podeliti na 3 dela i filovati.

okoladnu glazuru staviti na 10 minuta u vruću vodu da se otopi, promešati i istom premazati tortu.

Tortu dekorisati po želji.

Savet