

?okoladna torta (48)



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 8jaja
- 8 kašika + 200 gšecera
- 16 kašikamlevenih oraha
- 2 kašikegriza
- 250 gputera
- 2pudinga od cokolade
- 1žumance
- 100 gcokolade
- 1cokoladne glazura

Priprema

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

Umotiti 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