

okoladna torta (51)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za biskvit:

- 5jaja
- **100 g**maslaca
- **100 g** šecera
- **100 g** orasa
- **100 g**brašna
- **2 kašikice**praška za pecivo
- **200 g**cokolade

Za kremu:

- **2 dl**slatke pavlake
- **200 g**cokolade
- **60 g**maslaca

Priprema

Izmiksati žumanjke sa šećerom i maslacom, dodati brašno s praškom za pecivo, orahe i rastopljenu cokoladu. Pažljivo umešati sneg od belanjaka. Uliti u mani kalup obložen papirom (moj je bio veci, po meni je lepša torta kad je viša) i peci na 180°C 35-40 minuta. Ohladiti i prerezati na 3 kore. Krema: Zakuvati slatku pavlaku i izlomiti cokoladu, mešati sve dok se cokolada ne otopi, ne sme smesa da provri, pustiti da se ohladi, sve lepo izmiksati u finu kremu i namazati tortu. Gornju koru izmrviti, pomešati sa maslacom i ostatkom kreme i napraviti ukras na torti moji unuci su radili kuglice. :)

Savet