

## *Penasta torta*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 12 jaja
- 1/2 margarina
- 1/2 putera
- 300 g čokolade za kuvanje
- 150 g lešnika
- 3 kašike brašna
- 200 g šećera u prahu
- 100 g šećera
- 1 prašak za pecivo

### **Priprema**

Odvojiti belanca i žumanca. Žumancima dodati 200 g šećera u prahu, 200 g otopljene čokolade, 1/2 margarina i 1/2 putera penasto umutiti. Umućen fil staviti u frižider.

Belanca sa 12 kašika šećera dobro umutiti, dodati 150 g mlevenog lešnika ili po želji bademi, orasi, 3 kašike fila, 3 kašike brašna i prašak za pecivo.

Pleh podmazati margarinom i brašnom i peći 30 minuta na 180 stepeni. Koru više susiti. Isecenu koru podeliti na dva dela.

Tortu prelići čokoladom.

Torta je veoma izdašna, meka podseca na sladoled.