

Kleutovu torta



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** cokolade
- **225 g** putera
- **90 g** šecera
- 5 jajeta
- **1 kašika** brašna

Priprema

Okrugli kalup, kod kog se skida obruc obložiti folijom, a dno pek papirom. Pripremljen kalup staviti u pleh u kom smo sipali vodu. Rernu uključiti na 180 stepeni da se zagreje.

Otopiti cokoladu i puter na pari. Dodati šecer, mešati da se sjedini, pa ostaviti da se prohladi. Umutiti belanca, dodati žumanca i brašno pa sjediniti. Zatim prohladjenu cokoladu i sjediniti špatulom.

Masu sipati u kalup i peci oko pola sata. Pažljivo izvaditi iz pleha, skinuti foliju i obruc. Staviti rešetku, pa okrenuti tortu i prevrnuti na tacnu. Ostaviti da se dobro ohladi, služiti uz šlag ili sladoled, po želji.

Savet

Po receptu u masu ide 30ml likera ili ruma.