

Brza cokoladna torta sa orasima



Sastojci

Potrebno je:

- 9 jaja
- 550 g šecera u prahu
- 100 g oraha
- 200 g brašna
- 1 margarin
- 1 prašak za pecivo
- 4 vanilin šecera
- 200 g cokolade

Priprema

Kora: 5 belanaca umutiti sa 5 kašika hladne vode, postepeno dodavati 250 g šecera, dodati još 5 kašika hladne vode. Kada je dobro umuceno, dodati umucenih 5 žumanaca, 100 g mlevenih oraha, 200 g brašna i 1 prašak za pecivo. Izmešati rukom i sipati u podmazan i posut brašnom pleh.

Peci u vec zagrejanjoj rerni, oko 20 minuta na 200 stepeni.

Fil: Na pari umutiti 4 jajeta sa 300 g šecera, 4 vanil šecera. Kada je dovoljno cvrst fil, dodati 200 g cokolade i otopiti u filu.

Skloniti sa vatre i u poluohlažen fil, dodati umucen margarin.

Koru iseci na 3 dela i filovati (može vam se uciniti, da je fil reži, ali kore upiju i budu softne).

Torta je gotova za otprilike 35 minuta i veoma ukusna, možete je posuti sa orasima, struganom cokoladom, mrvicama ili šta volite. Ponekad između kora stavim i voće, koje mi se nađe pri ruci. Uživajte.