

Habsburška torta



Sastojci

Potrebno je:

- 150 g čokolade za kuvanje
- 6 jaja
- 2 kašike šećera u prahu zamirisanog vanilom
- 150 g šećera
- 150 g mlevenih oraha
- narendana kora jednog limuna
- 1 kašika iseckane mešane kandirane kore voca
- 150 g omekšalog maslaca

Nadev:

- 150 g čokolade za kuvanje
- 150 g omekšalog maslaca
- 150 g šećera u prahu
- 3 kašike likera od kafe

Glazura:

- 75 g čokolade
- 20 g maslaca

Za ukrašavanje:

- seckani orasi

Priprema

Dva pleha, precnika 20 cm, premazati maslacem i posuti brašnom.

okoladu rastopiti na pari. U meuvremenu žumanca penasto umutiti sa secerom. Umešati mlevene orahe, rendanu limunovu koru i iseckane kandirane kore. Masi dodati rastopljenu cokoladu i maslac, a potom cvrsto ulupan sneg od belanca. Smesu podeliti na dva dela i sipati u dva pleha ili peci odjednom pa kasnije preseći. Peci na 180°C, pola sata. Filovati je tek kad se ohladi.

Za nadev rastopiti cokoladu na pari. Umutiti glatku smesu od maslaca i šecera u prahu, dodati liker, a zatim i rastopljenu cokoladu. Tortu slepiti ovim filom, pa premazati cokoladnom glazurom za koju se maslac i cokolada rastope na pari. Kada se glazura stegne, tortu odozgo posuti seckanim orasima.