

# Šnajderova cokoladna torta



## Sastojci

### Potrebno je:

- 50 g maslaca
- 85 g šecera
- 50 g cokolade
- 6 jaja
- 200 g samlevenih badema

### Nadev:

- 85 g šecera
- 3 jaja
- 1 kašičica vanil-esencije
- 1 kašičica kukuruznog brašna
- 50 g cokolade za kvanje
- 85 g omekšalog maslaca
- 50 g mlevenih oraha
- 50 g mlevenih lešnika

### Glazura:

- 50 g cokolade za kvanje
- jezgra lešnika

## Priprema

Pleh, precnika 23 cm, premazati maslacem i posuti brašnom.

Maslac izmešati sa šećerom, dodati rastopljenu čokoladu, žumanca, mlevene bademe i, na kraju, čvrsto ulupani sneg od belanca.

Smesu sipati u pripremljeni pleh i peći na 160°C, 50 minuta. Tortu ostaviti da se ohladi u plehu a zatim izručiti na tacnu. Kada je torta skroz ohlađena, raseći vodoravno na tri dela.

Za krem od čokolade kuvati na pari šećer, vanilu, jaja i kukuruzno brašno dok se masa ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Rastopiti čokoladu i dodati maslac, mešati dok smesa ne postane glatka. Sjediniti sa ostalom smesom i dodati mlevene orahe i lešnike.

Čokoladnim kremom filovati tortu, ostatkom namazati tortu sa strane i odgore. Tortu preliti čokoladnom glazurom za koju se čokolada rastopi na pari i ukrasiti lešnicima.