

?okoladna torta



Sastojci

Potrebno je:

- 150 g cokolade za kuvanje
- 110 g maslaca
- 180 g šecera
- 4 jajeta
- 100 g brašna
- 1/2 kašičice kvasca u prahu

Krem:

- 550 g šlaga
- 250 g cokolade za kuvanje

Za ukrašavanje:

- nekoliko jezgra oraha

Priprema

Izlomiti cokoladu i rastopiti je u mlakoj pecnici. Napraviti testo od 100 g rastopljenog maslaca, šecera, 4 žumanca koja treba dodavati u smesu jedno po jedno, rastopljene cokolade i brašna u koje je pomešan kvasac. Napraviti cvrst sneg od 4 belanca pa pažljivo pomešati sa smesom za testo. Smesu izruciti u kalup za pecenje premazan maslacem i peci 30 minuta na 180°C. Kada je testo peceno, izvaditi ga iz kalupa i ostaviti na rešetki da se ohladi.

U međuvremenu napraviti krem. Rastopiti čokoladu, dodati 300 g šlaga i dobro izmešati. Ostaviti da se ohladi. Ovim kremom premazati tortu i ukasiti je preostalim šlagom i jezgrima oraha.