

Mafija torta



Sastojci

Potrebno je:

- 150 g mlevenih oraha
- 100 g brašna
- 150 g šecera
- 150 g maslaca
- 4 jajeta
- 2 kašičice ruma

Nadev:

- 3 jajeta
- 150 g masiaca
- 150 g šecera
- 50 g rendane cokolade
- 100 g urmi

Za ukrašavanje:

- 2 štangle cokolade
- 50 g maslaca
- urme

Priprema

Ulupati cvrst sneg od belanaca, dodati šecer i jedno po jedno žumance, pa masu promešati sa maslacem, mlevenim orasima i rumom. Dodati brašno, blago promešati i peci tortu u podmazanom i brašnom posutom kalupu.

U meuvremenu za nadev mutiti na pari jaja sa šecerom dok se masa ne zgusne. Ohladiti pa dodati maslac umucen sa rendanom cokoladom. Masi dodati sitno iseckane urme. Pecenu i ohladenu tortu preseći na dva dela, filovati ovim nadevom, sklopljenu tortu nadevom ukrasiti i sa strane.

Za glazuru otopiti cokoladu na pari, dodati joj maslac i preliti preko torte. Po obodu torte poreati urme, utisnuti ih tako u glazuru da izgledaju kao meci.