

## Zorkina torta



## Sastojci

### Potrebno je:

- 5 jaja
- 200 g šećera
- 200 g oraha
- 200 g maslaca
- 250 g brašna
- 5 kašika mleka
- 2 rebra cokolade
- kašicica praška za pecivo

### Nadev:

- kesica šlaga

### Za ukrašavanje:

- 2 kesice šlaga

## Priprema

Umotiti maslac sa šećerom, dodati žumanca, mleko, prašak za pecivo, orahe i na kraju cvrsto ulupan sneg od belanaca. Masu podeliti na dva dela pa u jedan staviti rastopljenu cokoladu. U podmazan i brašnom posut kalup sipati po jednu kašiku žutog a potom tamnijeg dela testa sve dok se ne utroši cela masa. Tortu peci u prethodno zagrejanjoj pecnici. Pecenu i ohlaženu tortu preseći po polovini i kore spojiti šlagom.