

Zorkina torta



Sastojci

Potrebno je:

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

Nadev:

- kesica šлага

Za ukrašavanje:

- 2 kesice šлага

Priprema

Umutiti maslac sa šecerom, 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 zagrejanoj pecnici. Pecenu i ohlaenu tortu preseći po polovini i kore spojiti šlagom.