

Mocartova torta



Sastojci

Potrebno je:

- 100 g maslaca
- 100 g šecera
- 100 g brašna
- 100 g rendane cokolade
- 4 jajeta
- kesica vanilin-šecera
- pola kesice praška za pecivo
- malo ruma

Nadev:

- 3 kesice šlaga

Za ukrašavanje:

- cokoladne mrvice

Priprema

Penasto umutiti maslac, šecer, jaja i vanilin-šecer. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i cokoladu. Masu peci u podmazanom i brašnom posutom kalupu.

Pecenu i ohladenu tortu preseći na tri dela, pa svaku koru poprskati sa malo ruma. Kore spajati ulupanim šlagom, celu tortu premazati šlagom i ukrasiti cokoladnim mrvicama.