

Torta od čokolade



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 3 kašike mlake vode
- malo soli
- 150 g šećera
- 1 kesica vanilin-šećera
- 100 g brašna
- 50 g gustina
- 30 g kakaa
- 3 kašičice praška za pecivo

Nadev:

- 2 kesice pudinga od vanile
- 1/2 l mleka
- 250 g »perfeta«
- 130 g šećera
- 6 kašika kandiranog voća
- 6 kašičica likera

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, dodati vodu i malo soli, vanilin-šećer, brašno, gustin, kakao i prašak za pecivo, pa sipati u podmazan i brašnom posut pleh i peći. Pecenu i ohlaženu tortu preseći na dva dela. U međuvremenu skuvati puding od vanile. U drugoj posudi umutiti »perfeto« sa šećerom u prahu i likerom. Na donju koru staviti prvo puding, zatim »perfeto« masu, a preko toga posuti kandirano voće. Prekriti drugom korom i po želji ukrasiti glazurom od čokolade.