

## **okoladna torta (2)**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 10 jaja
- 10 kašika šecera
- 200 g mlevenih oraha
- 2 kašike mrvice
- 2 štangle cokolade

#### **Nadev:**

- 4 žumanca
- 250 g maslaca
- 10 kašika šecera
- 250 g suvog groža
- malo ruma
- 5 štangli cokolade

#### **Za ukrašavanje:**

- šlag
- ukrasi od cokolade

### **Priprema**

Ulupati cvrst sneg od belanaca, dodati šefer i jedno po jedno zumance. Kada je masa penasta dodati joj mlevene orahske, mrvice i rendanu cokoladu. Od dobijene kolicine peci dve kore u podmazanom i brašnom posutom kalupu za tortu.

U meuvremenu za nadev kuvati na pari žumanca sa šecerom sve dok masa ne postane gusta. Ostaviti da se ohladi pa dodati penasto umucen maslac i suvo grože koje je stajalo potopljeno u rumu. Sve dobro promešati pa filu dodati rastopljenu cokoladu. Sve još jednom dobro promešati pa ovim nadevom filovati tortu iznutra i spolja. Ukrasiti šlagom i listicima od cokolade.