

?okoladna torta (2)



Sastojci

Potrebno je:

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

Nadev:

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

Za ukrašavanje:

- šlag
- ukrasi od cokolade

Priprema

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

U međuvremenu za nadev kuvati na pari žumanca sa šećerom sve dok masa ne postane gusta. Ostaviti da se ohladi pa dodati penasto umućen maslac i suvo grožđe koje je stajalo potopljeno u rumu. Sve dobro promešati pa filu dodati rastopljenu čokoladu. Sve još jednom dobro promešati pa ovim nadevom filovati tortu iznutra i spolja. Ukrasiti šlagom i listićima od čokolade.