

Batina crna torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 10jaja
- 10 kašikašecera
- 300 gmlevenih oraha
- 3 kašikegriza
- 200 gcokolade
- 100 g suvog grož?a

Preliv:

- 250 gšecera
- 200 mlvode

Za fil:

- 2 kesicekrem šlaga
- 4-5 kašikeprah šecera
- mleko po uputstvu na kesici

Priprema

Mikserom umutiti cela jaja sa šecerom, da masa dobije gustinu. Kada smatrate da je dovoljno gusta smesa, smanjiti brzinu i dodavati sastojke, mleveni orah, griz, narendanu cokoladu i na kraju suvo grož?e.

Odgovarajući pleh obložiti papirom za pečenje i izliti masu. Peci u zagrejanj rerni na 180 C oko 35 minuta, da dobije lepu boju. Pecenu tortu izvaditi na odgovarajuću tacnu, ohladiti pa pripremiti preliv.

Preliv: Šećer i vodu staviti da prokuva (ušpinovati), pa polako kašikom prelivati tortu po celoj površini, da dobro upije tj. podjednako svuda, dok ne utrošite preliv. Ostaviti po mogućstvu da prenoci, tako je najbolje. Sutra dan umutiti krem šlag po uputstvu sa kesice i dodati šećera u prahu po želji, premazati celu tortu i uživati u prelepom ukusu.

Savet

Ja tortu premažem sa krem šlagom, a može ko voli celu preliti sa otopljenom čokoladom po želji i ukusu. Ukrasiti po vašoj mašti. Ranije sam je često pravila, a sada sam pronašla recept, napravila, slikala i poslala. Prijatno!