

okoladna torta (4)



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12jaja
- 400 gšecera
- 100 goraha
- 100 glešnika
- 2 kašikebrašna
- 1 šolja suvog grozdja
- maloruma
- 3 štanglecokolade
- 1/2putera

Priprema

Kora: 8 belanaca umutiti sa 200 g šecera, dodati 8 žumanaca, 2 kašike brašna, 100 g mlevenih lesnika i 100 g mlevenih oraha. Ispeci piškotu. Pecenu piskotu podeliti na dva dela po dužini i filovati. Fil: 1 šolja suvog grozdja potopiti u rum, 4 cela jajeta umutiti sa 200 g šecera, skuvati na pari da bude kao rei sos, dodati 3 štangle cokolade za kuvanje. Kada se fil ohladi dodati 1/2 putera i suvo grozdje. Tortu filovati, sredinom i odgore, ukrasiti po želji.

Savet

Pošto je ovo za moju familiju mala torta, svi je obožavaju, ja uvek pravim duplu meru, s tim što je ne preseam po dužini, nego ostavim veliinu kao što je tepsija , PRIJATNO !!!!