

## ***?ul torta***



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 21 jaje
- 17 kašika šecera
- 14 kašika oraha
- 11 kašika brašna
- 300 g oraha
- 450 g butera
- 450 g šecera u prahu
- 6 štangli cokolade
- malo mleka

## **Priprema**

Umutiti 7 žumanaca sa 7 kašika šecera, 14 kašika mlevenih oraha i 3 kašike brašna. Dodati cvrsto ulupan sneg od 7 belanaca, pa peci u velikom cetvrtastom plehu.

Rolat: U plehu iste velicine ispeci dva patišpana od po 5 jaja (posebno belanca, posebno žumanca), 5 kašika šecera i 4 kašike brašna. Pecene patišpane odmah premazivati nadevom i uvijati u rolat.

Nadev za rolat: 300 g mlevenih oraha popariti sa malo mleka. 200 g butera umutiti sa 200 g šecera u prahu, pa sastaviti sa prohladenim orasima.

Nadev za tortu: Skuvati na pari 4 cela jajeta, 250 g šecera u prahu i 6 štangli cokolade u gustu masu, pa kad se prohladi dodati 250 g penasto umucenog butera.

Veliku koru preseći vodoravno, na dva dela. Prvu koru premazati nadevom za tortu, preko nadeva staviti oba rolata. Rolate ne seci. Preko rolata ponovo staviti nadev, pa odozgo drugi deo kore. Tortu malo pritisnuti i na

kraju premazati istim nadevom kao iznutra.