

## ***Tocak torta***



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 19 jaja
- 26 kašika šecera
- 28 kašika oraha
- jedna kašika brašna
- 200 g cokolade
- 250 g butera
- 5 kesica vanilin šecera

## **Priprema**

vrsto umutiti 14 belanaca uz postepeno dodavanje 14 kašika šecera. Dodati 14 umucenih žumanaca, jednu kašiku brašna i 28 kašika oraha. Peci u podmazanoj i brašnom posutoj šerpi od 6 litara. Pecenu tortu ohladiti, pa preseći na tri dela.

Nadev: 5 celih jaja mutiti na pari ili tihoj vatri sa 12 kašika šecera, dodati 200 g cokolade i 5 kesica vanilin šecera. Posebno umutiti 250 g butera i pomešati sa prohlanim kremom. Nadevati tortu.