

## *Mramorna torta*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 7 jaja
- 300 g butera
- 650 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 2 čaše za vodu mleka
- 1/2 kg mekanog brašna
- 2 kašike kakaoa
- 120 g cokolade

### **Priprema**

Penasto umutiti 250 g butera sa 7 žumanaca. Dodati 1/2 kg šecera i 1 vanilin šecer. Mutiti otprilike 1/2 sata, dodati dve čaše za vodu mleka i 1/2 kg brašna, pa umešati cvrst sneg od 7 belanaca. Masu podeliti u dva dela, pa u jedan deo dodati dve velike kašike kakaoa. Namazati kalup za tortu, posuti ga brašnom, pa u njega sipati najpre jedan manji sloj bele mase, zatim red mase sa kakaom i tako ponavljati dok se masa ne utroši. Staviti tortu da se pece. Ohla?enu tortu izvaditi iz kalupa i preliti je glazurom.

Glazura: 150 g šecera preliti vodom i staviti da provri. Umutiti 50 g butera sa 120 g rastopljene cokolade i jednom kašikom vode, pa sipati u šecer koji vri. Kuvati neprestano mešajući, dok se od mase ne pokažu konci. Skinuti s vatre, pa i dalje mešati dok se ne pojavi sjajna skramica. Ovom glazurom premazati tortu, pa ostaviti da se glazura osuši.