

## **Marina torta**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 10 jaja
- 360 g šecera
- 250 g oraha
- 180 g butera
- 3 štangle cokolade
- 1 šipka vanile
- zašecereno voce

### **Priprema**

Umutiti 8 žumanaca sa 180 g šecera. Dodati 2 štangle omešale cokolade, 180 g samlevenih oraha i cvrsto ulupan sneg od 8 belanaca. Promešati, sipati u namazan pleh posut brašnom i peci na tijoj vatri. Potpuno ohlaenu tortu preseći na tri dela.

Nadev: 180 g butera umutiti sa 180 g šecera, šipkom istucane i prosejane vanile, jednom štanglom rastopljene cokolade i 2 jajeta. Premazati tortu, posuti je samlemevim orasima i ukrasiti zašecerenim vocem.