

Sneg torta sa cokoladom



Sastojci

Potrebno je:

- 8 jaja
- 290 g šecera u prahu
- 290 g cokolade
- 280 g badema
- 100 g kore od pomorandže
- 1 limun

Priprema

140 grama neoljuštenih samlevenih badema, 140 g seckanih badema, 110 g na kocke secene cokolade, 100 g sitno secene ušecerene kore od pomorandže sastaviti sa cvrsto ulupanim snegom od 8 belanaca, u koji je dodato 140 g šecera u prahu i narendana kora od jednog limuna. Tortu peci na umerenoj vatri i ostaviti je u jednom delu. Ohlaenu tortu preliti glazurom od cokolade.

Glazura: 150 g šecera u prahu preliti cašom vode. Kad na štednjaku šecer pocne da vri dodati 180 g rastopljene cokolade, pa mešati dok se masa ne zgusne. Preliv odmah sipati preko torte.