

Grijaž torta sa cokoladom



Sastojci

Potrebno je:

- 16 jaja
- 300 g šecera
- 200 g cokolade
- 300 g oraha
- 200 g butera
- 16 kašika šecera
- 2 kašike brašna

Priprema

Staviti da se proprži 140 g kristal šecera, dodati 300 g seckanih oraha, pa izruciti na vlažan ili uljem namazan tanjir. Kad je masa potpuno ohlažena, samleti je na mašini za orahe.

Umutiti 12 žumanaca sa 16 kašika šecera, dodati samleveni grijaž, 2 kašike brašna i na kraju umešati sneg od 12 belanaca. Namazati pleh, posuti ga brašnom, pa peci tortu. Ohlaženu tortu preseći na tri dela.

Nadev: gusto skuvati na pari 4 cela jajeta, 160 g šecera, 200 g cokolade i 2 kašike vode. Kad je krem prohlažen, umešati 200 g butera, pa premazati tortu.