Šah torta

Sastojci

Potrebno je:

- 13 jaja
- 380 g šecera
- 160 g cokolade
- 180 g butera
- 150 g brašna
- 40 g badema
- 1 limun
- 4 kašike mleka
- 1 kašika vanile

Priprema

Za žuti deo: 6 žumanaca umutiti sa 180 g šecera, struganom korom i sokom od jednog limuna, dodati 120 g brašna i na kraju sneg od 6 belanaca. Peci tortu u pravougaonom plehu, pa kad se ohladi preseci je vodoravno na dva dela.

Za tamni deo: 3 žumanceta umutiti sa 60 g šecera. Dodati 40 g omekšale cokolade, 40 g oljuštenih i samlevenih badema, 30 g brašna, pa umešati sneg od 3 belanceta. Peci u plehu iste velicine kao za žuti deo. Ohladiti tortu i preseci je na dva dela vodoravno.

Nadev: 4 žumanceta, 4 kašike mleka, 140 g šecera, kašiku vanilin šecera izmešati, staviti na štednjak da se kuva. Neprestano mešati dok se ne zgusne. Dodati 120 g otopljene cokolade, pa skinuti sa štednjaka i ostaviti da se prohladi. Penasto umutiti 180 g butera, sastaviti s kremom i nadevati tortu na sledeci nacin:Jedan list žute kore i jedan list tamne kore ostaviti ucelo, a ostala dva lista (žuti i crni) iseci u kvadrate široke 4 sm. Premazati kremom žutu koru, pa preko nje reati kvadrat žutog, pa kvadrat crnog testa, tako da cela površina dobije izgled šahovske table kada svi kvadrati budu poreani. Ponovo premazati kremom, pa poklopiti ostavljenom crnom korom. Kremom koji je preostao, premazati tortu spolja, posuti je sitno struganom cokoladom, a sa strane samlevenim bademom.