

Minjon torta sa orasima



Sastojci

Potrebno je:

- 7 jaja
- 450 g šecera
- 400 g oraha
- 125 g cokolade
- 125 g suvog groža
- 1 kašika butera
- 3 kašike mleka
- malo ruma

Priprema

Umutiti 7 žumanaca sa 200 g šecera, dodati 200 g samlevenih oraha, i na kraju cvrsto ulupan sneg od 7 belanaca. Namazati pleh, posuti ga brašnom i peci tortu. Ohlaenu tortu preseći preko pola.

Nadev: Ušpinovati 180 g šecera sa cašom vode, pa dodati 200 g mlevenih oraha i 125 g suvog groža natopljenog u malo ruma. Nadevati tortu, a spolja je preliti glazurom od cokolade.

Glazura: 125 g cokolade, 70 g šecera, 3 kašike mleka i komad butera skuvati, pa vrucom glazurom preliti tortu.