

## Crna torta



## Sastojci

### Potrebno je:

- 10 jaja
- 390 g šecera
- 390 g mlevenih oraha
- 1 kašika brašna
- 6 štangli cokolade
- 250 g butera
- jedna kesica vanilin šecera

## Priprema

Umutiti 8 žumanaca sa 140 g šecera, dodati 140 g mlevenih oraha, jednu kašiku brašna, 3 štangle rastopljene cokolade, 100 g rastopljenog butera i na kraju sneg od 8 belanaca. Peci u jednom delu, pa kad se ohladi, preseći koru na dva dela.

Nadev: 200 g šecera ušpinovati kao za slatko, dodati 250 g mlevenih oraha i kesicu vanilin šecera. Posebno umutiti 2 žumanceta i 100 g butera, pa sastaviti sa skuvanim orasima. Dobro izmešati i nadevati tortu unutra i spolja.

Glazura: 3 štangle cokolade, 4 kašike vode, 50 g šecera i 50 g butera gusto skuvati i preliti preko torte.