

## **Eva torta**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **450 g** šecera
- **250 g** mlevenih oraha
- **200 g** Menaž cokolade
- **4 jajeta**
- **2 dl** mleka
- **3 kašike** brašna
- **10 g** vanilin šecera
- **250 g** putera
- **125 g** šecera u prahu

## **Priprema**

Ušpinujte na tihoj vatri 250 g šecera sa 1 dl vode pa dodajte orahe i cokoladu.

Kad se cokolada otopi sklonite sa vatre pa umešajte jedno po jedno žumance.

Dobro promešajte pa izrucite na tacnu za tortu pa oblikujte smesu u pravougaonik.

Prokuvajte 2 dl mleka sa kesicom vanilin šecera i dodajte 3 kašike brašna koje ste prethodno razmutili u malo hladnog mleka.

Skinite sa vatre pa kad se potpuno ohladi, postepeno sjedinite sa puterom i šecerom u prahu i premažite preko kore.

Od belanaca i preostalog šecera napravite šam kao za šampitu i nanesite preko torte. Umesto toga može i šlag ili izmucena slatka pavlaka.

### **Savet**

Ovu tortu esto pravim i moji ukuani je obožavaju. Jedino sam se „zeznula“, jer sam fondan stavila preko ove torte jer je meka i filasta ali ukus je zaista savršen. Dakle, izbegavajte ovu tortu ukrašavati fondanom, jer je težak, a torta je, kao što sam rekla filasta.