

okoladna torta sa orasima



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 1 jaje
- 150 g šećera
- 130 ml mleka
- 80 ml ulja
- 140 g brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 7 kašika mlevenih oraha

Za krem:

- 3 jajeta
- 200 g šećera
- 250 g oraha
- 50 g čokolade

I još:

- 100 g šlaga u prahu
- po ukusu čokoladne glazure
- 1 dl mleka

Priprema

Penasto umutite jaje sa šećerom, dodajte mleko i ulje, zatim lagano umešajte brašno pomešano sa kakaom i pecivom i na kraju mlevene orahe.

Sve dobro izmešajte i sipajte u okruglu posudu za pečenje koju ste prethodno prekrili pek papirom. Pecite koru na 180-200 C, (zavisno od vaše rerne) oko 20 minuta. Pecenu koru izvadite iz rerne, prohladite i stavite na tanjir za tortu.

Za krem polovinu oraha sitno iseckajte, a polovinu sameljite na mašini za orahe. Mutite jaja sa šećerom oko 3 minuta u posudi, koju cete potom staviti u vecu posudu sa vrelom vodom.

Kuvajte krem na pari neprestano mešajući, pa kada pocne da se zgušnjava dodajte cokoladu. im se cokolada otopi, dodajte seckane i mlevene orahe, sve dobro izmešajte pa sklonite krem sa vatre i ostavite da se ohladi.

Na okruglu tacnu za tortu stavite koru i na nju nanosite krem.

Umutite šlag sa mlekom pa u njega dodajte cokoladnu glazuru, pa još sve lagano umutite. Preko krema stavite dobijeni šlag, ostavite tortu u frižider da se dobro ohladi pa je poslužite.

Savet