

# Crna torta

Sastojci:

- 6 jaja
- 20 dkg šećera u prahu
- 20 dkg maslaca
- 10 dkg lješnjaka (preprženih)
- 3 žlice kakao
- 10 dkg čokolade
- 2 šlag pjene ili tučeni šlag

---

## Priprema

Žutanjke i šećer dobro izmješati, dodati pjenasto izmješan maslac, mljevene, prepržene lješnjake, kakao i rastopljenu čokoladu. Na kraju umješati čvrsti snijeg od bjelanjaka.

Smjesu podijeliti na dva dijela. Jedan dio staviti u namazani i mrvicama posuti pleh za tortu, pa staviti peći na 180 oko 40 minuta.

Drugi dio spremi u hladnjak. Kada je prvi dio pečen, ohladiti ga i premazati s nepečenim dijelom smjese iz hladnjaka.

Ukrasiti šlagom i ribanom čokoladom..