

Capreze torta od čokolade

Brza i ukusna torta

8 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 40 Min.



- 1 Umotiti mikserom cela jaja sa šećerom da se dobije lepa čvrsta masa, dodati margarin (margarin da bude mekan ali ne sme se grejati u mikrotalasnoj, najbolje da par sati stoji na sobnoj temperaturi), zatim otopljenu čokoladu, dodati bademovo brašno i sve ručno izmešati, dodati malo rendane čokolade.
- 2 Masu sipati u ring za pečenje pa peći u zagrejanoj rerni 40 minuta na 170 stepeni.
- 3 **Krem:**
Staviti 200 ml mleka i šećer na tihu vatru da prokuva, ostatak mleka pomešati sa žumancima i gustinom i kad mleko provri zakuvati krem. Kada se krem prohladi umotiti ga mikserom i dodati mu 150 g umućenog šlaga.
- 4 Pečenu i ohlađenu tortu, namazati kremom poređati maline i posuti celu tortu prah šećerom.

Sastojci:

Sastojci:

4 jaja
200 g crne čokolade (seckana)
170 g šećera
1 šipka Dr. Oetker Burbon
vaniline šipke
250 g bademovog brašna
200 g margarina sa maslacem

Krem:

250 ml mleka
30 g šećera
30 g Dr. Oetker Gustin
2 žumanceta
150 g Dr. Oetker Šlag pene
(umućenog)

Dekoracija:

150 g malina
šećer u prahu