

Eva torta

Lagana, interesantna poslastica...

1 UÅipinovati na tihoj vatri 250 g ÅjeÄžera sa 1 dl vode, dodati orahe i Åokoladu. Skinuti sa vatre i umeÅjati jedno po jedno Å¼umance. Dobro izmeÅjati masu, izruÅiti je na tacnu i oblikovati pravougaonik.

2

3

4 Prokuvati 2 dl mleka sa vanilin ÅjeÄžerom i dodati braÅjno razmuÅženo u malo hladnog mleka. Skloniti sa vatre, pa kad se sasvim ohladi, postepeno sjediniti sa maslacem i ÅjeÄžerom u prahu. Premazati preko kore (pravougaonika).

5

6

7 Od belanaca i preostalog ÅjeÄžera umutiti sneg kao za Åjampitu i naneti preko torte.

Sastojci:

jaja 4
mlevenih oraha 250 g
cokolade 200 g
brasna 3 kasike
secera 400 g
mleka 2 dl
vanilin secera 1 kesica
maslaca 250 g
secera u prahu 130 g

Napomena:

Prijatno!