

Crno bjela torta

Kolac je fenomenalan jednostavan a previse ukusan..

1 Zumanjke i secer dobro izmijesat, dodajte pjenasto umucen maslac i mljevene orahe, kakao i rastopljenu cokoladu.

2

3

4 Na kraju umjesat snijeg od bjelanjaka.

5

6

7 Smjesu podjelit na dva djela - jedan stavit dio da se pece na temp. 180 oko 40 min.

8

9

10 Drugio dio stvait u frizider pa kad je prvi dio pecen ogladit ga i premazat nepecenim dijelom i ukrasit vrhnjem.

Sastojci:

jaja 6
secera u prahu 200 g
maslaca 200 g
oraha 100 g
kakaa 3 kasike
cokolade 100 g

ovaj kolac nije puno sladak..i brzo se pravi.