

Crna amaretti torta

<http://kruhai.blogspot.com/2012/03/crna-amaretti-torta.html>

150g amaretti keksića
3 jaja
100g šećera u prahu
100g otopljenog maslaca
3 žlice gorkog kakaa
1dl proška
100g brašna
1 žličica praška za pecivo
malo soli

čokoladna glazura:

100g tamne čokolade
3 žlice vrhnja za kuhanje
3 žlice vrućeg proška

Amaretti keksiće usitniti u multipraktiku ili samljeti.

Ugrijati pećnicu na 180°C.

Odvojiti žumanjke od bjelanjaka. Bjelanjke istući u čvrst snijeg. Žumanjcima dodati šećer u prahu te mikserom pjenasto istući. Dodati otopljeni maslac, kakao i prošek i dobro izmiksati. Brašno promiješati sa praškom za pecivo i soli te keksićima i dodati u smjesu žumanjaka. Dodati i snijeg od bjelanjaka te velikom žlicom pažljivo sve promiješati dok se ne sjedini.

Okrugli kalup za torte promjera 20-22cm namazati maslacem i pobrašniti. U pripremljen kalup uliti smjesu, poravnati te peći 35-40 minuta na 180°C.

Izvaditi iz pećnice te ohladiti.

Glazuru pripremiti tako da na pari otopite čokoladu, dodati vrhnje te vruć prošek. Dobro izmiješati da postane jednolično te preliti preko ohlađene torte.

Poslužiti uz tučeno slatko vrhnje.