

## NUTELLA TORTA

### Biskvit:

6 jaja  
prstohvat soli  
125 g maslaca  
400 g nutelle  
100 g mljevenih tostiranih lješnjaka  
100 g rastopljene tamne čokolade  
1 žličica arome vanilije

### Krema:

150 g tamne čokolade nasjeckane na komadiće  
200 ml vrhnja za šlag

Zagrijte pećnicu na 180 C. Namastite i pobrašnite okrugli kalup za tortu.

Odvojite žumanjke od bjelanjaka. Bjelanjke sa solju istucite u čvrsti snijeg. Pjenasto izmiksajte maslac sa nutellom. Dodajte jedan po jedan žumanjak i otopljenu čokoladu pa dobro izmiješajte. Na kraju nježno umiješajte i snijeg od bjelanjaka. Dobivenu smjesu stavite u pripremljeni kalup za tortu i poravnajte površinu. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 30 minuta.

Ohladite.

Vrhnje za šlag zagrijte do vrenja pa prelite preko nasjeckanih komadića čokolade. Miješajte dok se čokolada ne otopi i ne dobijete jednoličnu smjesu. Ostavite na sobnoj temperaturi dok se ne počne zgušnjavati. Prelite preko ohlađenog biskvita. Tortu dobro ohladite prije posluživanja.