

Čokoladna meringa torta

<http://kruhai.blogspot.hr/2015/12/vec-sam-jednom-napisala-da-rijetko.html>

<http://vrtaljica.blogspot.hr/2013/11/cokoladna-meringa-torta.html>

125g maslaca
100 g tamne čokolade
2 jaja
100g smeđeg šećera
75g glatkog brašna
55g poprženih mljevenih lješnjaka
2 žlice kaka

3 bjelanka
155g šećera
100g otopljene tamne čokolade

Pećnicu ugrijati na 170°C.

Kalup za torte promjera 24cm obložiti papirom za pečenje.

Otopiti čokoladu i maslac na pari ili u mikovalnoj i ostaviti da se lagano prohladi. Dodati jaja u mješavinu čokolade i maslaca, kratko izmiješati mikserom. U drugoj posudi promiješati brašno sa šećerom, lješanjcima i kakaom te sve lagano umiješati u čokoladnu smjesu. Uliti u pripremljen kalup i peći na 170°C oko 30 minuta.

U međuvremenu pripremite meringu. Bjelanjke istucite u čvrsti snijeg pa im polako dodajte šećer, žlicu po žlicu. Na kraju umiješajte i otopljenu čokoladu.

Izvadite tortu iz pećnice, na njoj rasporedite meringu pa sve vratite u pećnicu na 200°C. Peći oko 20-25 minuta, ovisno koliko pečenu želite meringu na vrhu.

Poslužite uz tučeno slatko vrhnje.

