

## Brzinski gotova, prefina i mekana kakao torta

*Oduševit će vas ova jednostavna torta s prozračnim kakao biskvitom i tučenim slatkim vrhnjem obogaćenim s malo pekmeza od marelica!*

### Sastojci:

#### Kakao biskvit:

- 6 jaja
- 150 g maslaca sobne temperature
- 150 g šećera
- 150 g glatkog brašna
- 2 žlice kakaa u prahu

#### Nadjev:

- 400 ml slatkog vrhnja
- malo pekmeza od marelica
- 3 vanilin šećer

**Priprema:** Kakao rastopite s malo tople vode pa ga izmiksajte s maslacem. Dodajte šećer i miksajte dok ne dobijete glatku smjesu. Zatim dodajte jedan po jedan žutanjak, brašno i na kraju čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Smjesu izlijte u kalup za pečenje (Ø=26 cm) kojeg ste obložili masnim papirom i pecite 30-35 minuta na temperaturi od 180 °C. Čačalicom provjerite je li tijesto pečeno. Ohlađeni biskvit prerežite na pola tako da dobijete dva jednaka dijela. Premjestite biskvit na tanjur za posluživanje i premažite ga tankim slojem pekmeza. Slatko vrhnje izmiksajte s vanilin šećerom i dvije žlice pekmeza. Polovicu kreme premažite preko sloja pekmeza pa tortu prekrijte drugim biskvitom i premažite s ostatkom kreme.

**Jannette Razum**

**Slatki svijet torti i kolača**

**WEB:** [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)

**Facebook:** [Slatki svijet](#)