

Sočna božićna čokoladna torta

Tako jednostavno, a tako fino! Isprobajte naš recept za sočnu čokoladnu tortu s rogačem, bez brašna te aromatičnim premazom od višanja i ruma!

Sastojci:

Biskvit s rogačem:

- 200 g čokolade za kuhanje
- 200 g maslaca
- 8 jaja
- 150 g šećera
- 150 g mljevenog rogača
- naribana korica 1 naranče
- sok od ½ naranče

Premaz:

- 4 žlice marmelade od višanja
- 2 žlice ruma

Čokoladna glazura:

- 100 g čokolade za kuhanje
- 100 ml slatkog vrhnja

Priprema:

Čokoladu i maslac otopite na laganoj vatri pa ostavite sastrane da se malo ohladi. Jaja izmiksajte sa šećerom tako da dobijete gustu, svjetlu smjesu pa umiješajte otopljenu čokoladu i maslac. Dodajte sok i koricu naranče, a zatim rogač. Rogać prosijte, a eventualne grudice „razbijte“ prstima. Kuhačom sve izmiješajte tako da dobijete glatku smjesu bez grudica. Smjesu izlijte u kalup za torte (26 cm) kojem ste dno prekrili masnim papirom. Tortu pecite otprilike 25 minuta na temperaturi od 170°C. Marmeladu od višanja pomiješajte s rumom, zagrijte na laganoj vatri i premažite njome ohlađenu tortu. Čokoladu i slatko vrhnje otopite na laganoj vatri pa premažite tortu čokoladnom glazurom. Ukrasite po želji pa poslužite samostalno ili uz malo

tučenog, slatkog vrhnja.

Slatki savjet:

Za premaz, umjesto marmelade od višanja možete koristiti pekmez od marelice ili džem od naranče, a rum možete zamijeniti sokom od naranče.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

[Facebook Slatki svijet](#)