

# Božična torta



## SESTAVINE

200g	Kisla smetana
150g	Sladkor - beli
3 kosi	Jajce - kokošje
5 žlic	Rum
0,5dl	Olje - sončnično
100g	Kakav v prahu
150g	Pšenična bela moka
	Pecilni prašek
	Cimet
200g	Orehi
5 žlic	Marmelada
3 žlice	Voda
200g	Čokolada - temna
30g	Maslo
4 žlice	Sladka smetana

## PRIPRAVA

V posodi zmešamo kisko smetano, sladkor, jajca, 2 žlici ruma, olje in kakav.

Dodamo še moko, pecilni prašek, cimet, 100g mletih orehov in 100g sesekljanih orehov.

Dobro premešamo in maso vlijemo v namaščen pekač. Pečemo 30 minut na 180° C.

V kozici segrejemo marelično marmelado, 3 žlice ruma in vodo.

Biskvit prerežemo na 2 dela. Spodnji del premažemo s polovico marmelade, pokrijemo z zgornjim delom in premažemo še s preostalo marmelado.

Čokolado raztopimo nad soparo, primešamo maslo in sladko smetano. S čokolado prelijemo torto in počakamo da se strdi.