

## **okoladna torta sa kruškama**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g**margarina
- **2**jajeta
- **250 g**brašna
- **150 g**šecera
- **50 g**meda
- **1 kesica**vanil šecera
- **25 g**kakaa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **150 g**crne cokodade
- **3 vece**kruške

### **Priprema**

Umutiti mikserom margarin sa šecerom, vanilin šecerom i medom, dok se ne dobije penasta smesa. Zatim dodati jaja i nastaviti sa mucenjem. Otopiti cokoladu, pa kad se prohladi malo dodati je u sud sa umucenim margarinom.

U drugom sudu pomešati brašno, prašak za pecivo i kakao. Na kraju suve sastojke sipati u sud sa umucenim margarinom, jajima i šecerom. Sve lepo sjediniti žicom ili spatulom. Kruške oprati i odstarniti donji deo (možete izdubiti i sredinu, mada nije neophodno).

Sipati umucenu smesu u kalup za hleb po pola, preko poreati kruške, pa sipati ostatak smese. Rernu zagrejati na 180C i peci dok torta nije pecena. Možete proveriti cackalicom da li je gotova. Na kraju ostaviti tortu da se

dobro ohladi pre secenja.

## **Savet**