

okoladna torta (50)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za biskvit:

- **1,5** šoljabrašna
- **1** šoljašecera
- **1/2** šoljecokolade u prahu
- **1** kescicapraška za pecivo
- **1** ravna kašikicasode bikarbonate
- **1/2** kašikicesoli
- **3** jajeta
- **1** šolja mleka
- **1/2** šoljeulja
- **1** kašikaekstrakt od vanile

Za glazuru:

- **200 g** cokolade
- **6** kašikaulja

Ostalo:

- **3-4** tvre breskve

Priprema

Šolja je od 230 ml. Za ovu tortu nije potreban mikser. Uzeti dve zделе, u jednu zdelu staviti suve sastojke,

prosejati brašno sa praškom za pecivo, promešati, zatim dodati šećer, kakao, sodu bikarbonu i so. U drugu zdelu staviti jaja i žicom izmešati, dodati ulje, izmešati, dodati mleko, izmešati, dodati ekstrakt vanile, izmešati. Lagano sve sipati u brašno i dobro izmešati sa žicom, dok se smesa ne ujednaci. U okrugl kalup za tortu staviti papir za pečenje i izliti smesu. Kalup za tortu 26... može i veci, ali će torta biti manja. Peci u zagrejanj rerni na 180 oko 45 minuta. Okoladu otopiti na pari sa 6 kašika ulja. Proveriti sa cackalicom da li je torta pecena. Kad ubodete i ako je cackalica cista, gotova je. Izvadite tortu i ostavite da se malo ohladi do desetak minuta. Izvadite iz kalupa, skinite papir za pečenje. Uzmite kuvacu ili neki deblji štapic i izbušite rupe po biskvitu. Kašikom sipajte otopljenj cokoladu po površini torte, a tamo gde ste izbušili biskvit uci će cokolada. Tortu možete ostaviti i tako, samo je dobro ohladite i služite sa sladoledom ili kao ja izrendala sam cvrste, ne prezrele breskve, malo posula sa limunovim sokom i poredala po površini torte.

Savet