okoladna torta (55)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za biskvit:

- **200 g**brašna
- **100 g**šecera
- **40 g**kakaa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **300 ml**mlakog mleka

Za fil:

- **250 g**mascarpone sira
- **200 g**eurokrema, nutela...

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **100 ml**slatke pavlake

Priprema

Okrugli kalup 22 cm. Moj je manji kalup i ovo nije velika torta. U zdelu staviti sve suve sastojke: brašno, šecer, kakao, prašak za pecivo, promešati i dodati mleko, sve lepo izmešati, nije potreban mikser. Kalup ili premazati sa maslacam pa posuti brašnom ili staviti papir za pecenje. Izliti smesu za biskvit, poravnati i staviti peci na 180 oko 40 minuta. Kad se biskvit ispekao staviti ga na rešetku da se ohladi. Fil: sir pomešati sa odabranim kremom, kod mene je samo tamni krem, bez svetlog, koristila sam eurokrem. Ohlaeni biskvit preseci dva puta, ako vam

se gornji deo nadigao prilikom pecenja, odsecite ako želite da dobijete ravan površinu. Fil podeliti na 2 dela i filovati tortu. Glazura: cokoladu sitno izlomiti Staviti u zdelu. Slatku pavlaku staviti u šerpicu i zagrejati do vrenja... preliti cokoladu, sacekati malo i sve mešati. Sacekati da se malo ohladi i preliti preko torte. Ukrasiti po želji. Ostavite tortu da se ohladi. Jedna brza torta, ali veoma fina.

Parce iz blizine.

Savet