

Posna zebra torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **450 ml** tople vode
- **300 ml** ulja
- **450 g** šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašike** kakaa
- **100 g** mlevenih oraha
- **50 g** čokolade

Priprema

Sjedinite brašno, šećer i prašak za pecivo pa promešajte kašikom.

Dodajte vodu i ulje i mešajte kašikom dok se smesa ne sjedini.

Zatim smesu podelite na dva jednaka dela.

U jedan deo dodajte kakao i promešajte. U drugi deo dodajte mlevene orahe i promešajte da se smesa sjedini.

Okruglu tepsiju precnika 26 cm nauljite i pospite brašnom. U tepsiju naizmenicno nanosite po jednu kašiku obe smese.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 30 minuta.

Kada je pecena, izvadite iz rerne i prelijte otopljenom cokoladom.

Secite na trouglove i poslužite.

Savet