

Magic



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šecera
- **170 g**margarina
- **200 g**slatke pavlake
- **150 g**brašna
- **45 g**kakaa
- **1/2 kašice**sode bikarbone
- **1/2 kašice**praška za pecivo
- **2** jajeta, blago umucena
- **1**pomorandža
- **4 kašike**slatke pavlake

Glazura:

- **60 g**mlijecne cokolade
- **50 g**cokolade za kuhanje
- **2 kašike**ulja

Priprema

Šecer karamelizovati, pa dodati margarin i 4 kašike slatke pavlake. Na laganoj vatri otopiti. Sjediniti brašno, kakao, sodu bikarbonu i prašak za pecivo. U smjesu dodati umucena jaja i slatku pavlaku, pa sipati i smjesu sa šećerom i margarinom, koja se malo prohladila. Dobro izmješati, pa dodati i sok i ribanu koricu pomorandže. Izmješati, pa sipati u kalup, premazan uljem i obložen papirom. Peci na 190 C.

Na pari otopiti cokoladu i ulje. Pecenu tortu staviti ta tacnu. Prohladiti, pa preliti glazurom. Kad se glazura stegne, rezati na parcad.

Savet

Jako jednostavna torta,za iju pripremu nije potreban mikser!