

Torta sa Gana okoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** šoljašecera
- **1/2** šoljeputera
- 2jaja
- **1** kašicicavanile
- **1** šoljaiseckanih datula
- 1pomorandža
- **2** šoljebrašna
- **1/2** kašikesode bikarbonate rastvorene u vodi
- **1 blok (700 g)** Ghna tamne cokolade

Priprema

Umutimo kremasto puter i šećer. Dodamo jedno po jedno jaje, miksajući posle svakog. Dodamo datule i isečenu pomorandžu sa korom (neprskanom). Dodamo prosejano brašno i rastvorenu soda bikarbonu, kao i so i vanilu. Sve promešamo (ja rukom). Sipamo u namašćen pleh. Jednu trećinu cokolade izlomimo na kocke i zabodemo ih u testo. Pecemo na 160 stepeni Celzija 45 minuta. Kad je pečen izvadimo ga da se ohladi i prevrnemo ga naopako, pa je donja strana gornja. Ukrasimo po želji.

Ganaš: ostatak cokolade i 500 ml pavlake.

Savet

Posle dužeg vremena evo jedne torte opet. Samo dok sad u julu naidju svi rođendani.. bie ih još i još!