Socna coko torta



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Kora:

- **1 šolja**brašna
- **1/2 kašikice**sobre bikrabone
- **6 kašika**margarina sobne temperature
- **1 šolja**mleka
- **3 kašike**kakaoa
- **1 kašika**extrata od vanile
- **1 šolja**šecera
- **1**jaje

Fil:

- **200 gMenaž cokolade**
- **250 ml**slatke pavlake
- **1 kašika**ekstrata od vanile
- **2 kašike**gustina
- **1 kašika**margarina
- **1/2 šolje**šecera

Preliv od cokolade:

- **2 kašike**vode
- **3/4 šolje**šecera u prahu
- **1 kašika**margarina
- **1 kašika**extrata od vanile

- **1 kašika**meda
- **2 kašike**kakaoa

Priprema

Kora: Pomešajte zajedno brašno, šecer, kakao i sodu bikarbonu u velikoj posudi. dodajte margarin, mleko, jaje i vanilu. Mutiti sve niskom brzinom dok se svi sastojci ne umešaju. Okruglu tepsiju pouljite i pobrašnjavite, u nju sipajte smesu i stavite tepsiju u vec zagrejanu rernu na 175 stepeni da se pece 30-35 minuta.

Ostavite napolju testo 10 minuta da se ohladi, nakon toga ga izvadite iz tepsije i kada se kora potpuno ohladi presecite je na dva dela.

Fil: U šerpi srednje velicine pomešajte šecer, **Menaž cokoladu** i gustin i postepeno dodavajte slatku pavlaku, pa kuvajte na umerenoj temperaturi, neprestano mešajuci dok se smesa ne zgusne i prokljuca.

Kada se prohladi, dodajte margarin i vanilu i sve umešajte da dobijete glatku smesu koju odmah sipate na koru i pritisnete blago drugom korom.

Vodu, margarin i med staviti u šerpu da prokljuca. Kada skinete sa vatre dodajte kakao i postepeno šecer u prahu i vanilu. Dobro izmešati da se sve sjedini. Ostaviti da se prohladi i preliti preko kore.

Savet