

Torta sa pivom i cokoladom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** piva
- **250 g** maslaca
- **100 g** cokolade
- **300 g** šecera u prahu
- **300 ml** kisele pavlake
- 2 jajeta
- **1 kašičica** arome vanile
- **275 g** brašna
- **15 g** sode bikarbone

Fil:

- **125 ml** slatke pavlake
- **150 g** šecera u prahu
- **300 g** krem sira

Priprema

Sipajte pivo u šerpu, lagano zagrevajte i otopite u njemu maslac. Sklonite sa šporeta i dodajte kakao i šecer, lagano izmešajte. U drugoj posudi umutite jaja, šecer i aromu vanile. Pa dodajte mešavinu sa pivom. Na kraju dodajte brašno sodu bikarbonu i lagano izmešajte.

Izlijte u podmazan kalup ili obložen pek papirom i pecite u predhodno zagrejanoj rerni oko 50 minuta na 180

stepeni. ačkalicom proverite da li je kora pecena, treba da bude socan i tamna, nikako prepecena. Ostavite koru da se skroz ohladi.

Mikserom izmešajte slatku pavlaku, šećer i sir. Premažite filom gornji sloj kore.

Odozgo narendajte čokoladu.

Prijatno!

Savet