

okoladna torta bez jaja, ukusna i socna



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 šoljebrašna
- 2 šolješecera
- 2 šoljejogurta
- 1/2 šoljeulja
- 1 kašicicasode bikarbonate
- 2 kašicicekakaa
- 1 puding od cokolade
- 1 šlag krema od cokolade
- 300 mlmlijeka
- malomargarina

Priprema

U posudi pomiješajte brašno, sodu bikarbonu, šećer i kakao. Dodajte lagano jogurt miješajući neprestano da se ne stvore grudvice. Na kraju dodajte ulje i sve izmiksajte. Smjesu ulijte u kalup i pecite 30 minuta na 200 stepeni. Dok se kora peče stavite pola šolje vode i pola šolje šećera da prokuha. Kada prokuha dodajte malo kakaa ili nesquika. Pecenu koru izbockajte viljuskom i prelijte vrućim preljevom. Ostavite da se ohladi. Za to vrijeme skuhaite puding u 300 ml mlijeka da bude gušći kada se malo ohladi dodajte malo margarina i izmiksajte. Puding premažite preko ohlaene kore i ostavite da se malo ohladi. Za to vrijeme umutite šlag kremu i na kraju je premažite preko torte.

Savet

Užívajte.