

Luda torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Za testo:

- **1,5** šoljabrašna
- **1** prstohvatsoli
- **1/2** šolješecera
- **3** kašikekaka
- **1** kašikicasode bikarbonate
- **5** kašika ulja
- **1** kašikicasirceta
- **1** šoljasoka od višanja
- **1** kašikicaekstrakta od vanile

Za glazuru:

- **100 g** cokolade
- **3** kašikeulja

Priprema

Ovo je najbrža torta, nije potreban mikser, samo zdela u koju stavite, brašno, sodu bikarbonu, so, ulje, šećer, sirce, ekstrakt vanile, kakao. Sve izmutite viljuškom. U malu modlu isecite papir za pečenje, stavite u modlu (ako imate veći kalup 26 ili 28 cm... podupljajte smesu ako želite da torta bude veća) izlite smesu i pecite na 170-180 stepeni. U toku pečenja torti će se sredina malo podići, možda će i malo ispucati, ali to tako treba. ;) Pecite oko 40 minuta i kad je gotovo tortu okrenite na tanjir i ona će se kako se hladi izravnati. Ja sam ostavila da tako ostane ta ravna strana i stavila čokoladnu glazuru. Torta ima puno mogućnosti, da je presećete i filujete sa nekim filom, ili pekmezom.... Mojima je ovako najbolja, a ako želite čokoladnu glazuru, otopite na pari

cokoladu za kuvanje sa 3 kašike ulja i prelite preko hladne torte, po želji možete ukrasiti sa cokoladom, vocem, možete je služiti sa kuglom sladoleda....

Savet