okoladna torta (50)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za biskvit:

- **1,5 šolja**brašna
- **1 šolja**šecera
- **1/2 šolje**cokolade u prahu
- **1 kescica**praška za pecivo
- **1 ravna kašikica**sode bikarbone
- **1/2 kašikice**soli
- **3** jajeta
- **1 šolja** mleka
- **1/2 šolje**ulja
- **1 kašika**ekstrakt od vanile

Za glazuru:

- **200 g**cokolade
- **6 kašika**ulja

Ostalo:

- **3-4**tvre breskve

Priprema

Šolja je od 230 ml. Za ovu tortu nije potreban mikser. Uzeti dve zdele, u jednu zdelu staviti suve sastojke,

prosejati brašno sa praškom za pecivo, promešati, zatim dodati šecer, kakao, sodu bikarbonu i so. U drugu zdelu staviti jaja i žicom izmešati, dodati ulje, izmešati, dodati mleko, izmešati, dodati ekstrakt vanile, izmešati. Lagano sve sipati u brašno i dobro izmešati sa žicom, dok se smesa ne ujednaci. U okrugl kalup za tortu staviti papir za pecenje i izliti smesu.Kalup za tortu 26... može i veci, ali ce torta biti manja. Peci u zagrejanoj rerni na 180 oko 45 minuta. okoladu otopiti na pari sa 6 kašika ulja. Proveriti sa cackalicom da li je torta pecena. Kad ubodete i ako je cackalica cista, gotova je. Izvadite tortu i ostavite da se malo ohladi do desetak minuta. Izvadite iz kalupa, skinite papir za pecenje. Uzmite kuvacu ili neki deblji štapic i izbušite rupe po biskvitu. Kašikom sipajte otopljenu cokoladu po površini torte, a tamo gde ste izbušili biskvit uci ce cokolada. Tortu možete ostaviti i tako, samo je dobro ohladite i služite sa sladoledom ili kao ja izrendala sam cvrste, ne prezrele breskve, malo posula sa limunovim sokom i poredala po površini torte.

Savet