Torta bez jaja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Za biskvit:

- **150 g**brašna
- **70 g**heljdinog brašna
- **1 ravna kašicica**sode bikarbone
- **130 g**šecera
- **1/2 kašicice**soli
- **1 kašicica**belog sirceta
- **1 kašicica**cimeta
- **5 kašika**biljnog ulja
- **150 ml**vode
- **70 ml**soka od narandže

Priprema

Pomešajte brašno, kakao, sodu bikarbonu, šecer, cimet i so, a potom napravite tri rupe u smesi koju ste dobili. U prvu rupu sipajte belo sirce, u drugu sok od narandže i u trecu biljno ulje. Preko svega nalijte vodu, dobro izmešajte. (Ponekad sve sastojke stavim u zdelu i umutim mikserom :):) Kolac pecite u maloj tepsiji na 180 stepeni, na srednjoj rešetki oko 35 minuta. Proverite cackalicom dali je kolac gotov – ukoliko jeste, smesa se nece lepiti za cackalicu. Pripazite samo da ne prepecete kolac. Kolac na kraju možete ukrasiti cokoladnom glazurom. Recept je sa neta koji sam prilagodila svom ukusu. Tortu sam premazala domacim eurokremom i poslužila sa dehidriranom kožom od voca narandže. esto je pravim u raznim kombinacijama i svia mi se.

Savet