

okoladna tortica :)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Patišpanj:

- **450 g** brašna
- **100 g** kakaoa
- **1 kesica** vanilin šećer
- **1/2 male kašičice** soli
- **300 ml** mleka
- **150 g** margarina
- **400 g** šećera
- **4** jajeta
- **1 kašičica** sode bikarbone

Fil:

- **250 g** šećer u prahu
- **200 g** čokolade za kuvanje
- **230 ml** mleka
- **125 g** margarina
- **1 kesica** vanilin šećera

Priprema

Patišpanj: mikserom umutimo margarin, šećer i vanilin šećer. Dodamo 4 jajeta, mešavinu mleka i kakaoa. Sjedinimo sastojke u sud sa mešavinom brašna, soli i sode bikarbone. Testo sipamo u tepsiju premazanu margarinom. Pecemo 20 minuta na 180 C.

Fil: U sud na šporetu sa šećerom u prahu dodamo mleko, čokoladu, vanilin šećer i margarin.

Patišpanj secemo na dva dela. Prvi prefilujemo i stavimo drugi. Prefilujemo celu tortu i po ukusu dekorisemo...
:)

Savet