Najjednostavnija cokoladna "torta"



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šolje**brašna
- **2 šolje**šecera
- **2 šolje**vode
- **2 šolje**ulja
- **2/3 šolje**kakaa
- **2 kašike**sirceta
- **1**prašak za pecivo

Priprema

Sjediniti varjacom (ne mikserom) sve suve sastojke, a zatim dodati preostale tecne, sjediniti i peci 1 h na 150C. Možete je preseci, pa filovati nekim kremom kao tortu ili je poslužiti uz šlag ili sladoled.

Savet

U originalnom receptu piše da se pee 90 minuta na 150C, što mislim da je previše, jer dolazi do sušenja i pucanja gornje kore. Ako pravite pola mere, kao što sam ja, dovoljno je da tortu peete 30 minuta na 150C (proveravati je iglom ili akalicom).