

Brza cokoladna torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kašike** brašna T-500
- 4 jajeta
- **100 g** šecera
- **250 g** margarina
- **150 g** čokolade za kuvanje
- **1/2 kesice** prašaka za pecivo

Fil:

- **500 ml** slatke pavlake
- **150 g** čokolade za kuvanje

Preliv:

- **100 ml** mleka
- **2 kašike** šecera

Priprema

Umutiti žumance i šećer pa dodati omekšani margarin. čokoladu otopiti i dodati smjesi. Dodati brašno i prašak za pecivo. Posebno umutiti bjelanca pa sve zajedno sjediniti postepeno miješajući varjačom.

Smjesu istresti u tepsiju i peci na 180 C 22 minuta.

Koru ohladiti. Mlijeko i šecer zagrijati da provre i prelići preko ohlaene kore. 150 g cokolade istopiti na tihoj vatri i prelići preko kore.

Slatku pavlaku umutiti i filovati tortu. Dekorirati po ukusu.

Savet