

Vegan cokoladna torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Testo:

- 2.5 šoljebrašna
- 2 šolješecera
- 2/3 šoljekakao
- 2 kašicicebikarbonate
- 1 kašicicasoli
- 2 kašicicevanile
- 1 šoljatople vode
- 2/3 šoljeulja
- 2 kašicicejabukovog sicea

Premaz:

- 1/2 šoljemleka od badema
- 1.5 šoljatamne cokolade

Priprema

Predgrej rernu na 180 stepeni Celzija Izmešaj brašno, so, bikarbonom i kakao. Ja to najčešće mesim rukom. Dodaj vodu, sirce vanilu, ulje i sad mešaj. Može i sa mikserom dok ne dobijes glatku masu. Sipaj u okrugli pleh postavljenog na dnu sa papirom za pecenje i peci 40 do 50 minuta.

Zagrej u mikrotalasnoj 2 minuta. Izvadi i dodaj 1.5 šolju tamne cokolade. Dobro izmešaj i ostavi u frižideru preko noci.

Kad izvadite iz frižidera zagrejte 20 sekundi u mikrotalasnoj i premažete tortu. Dekorirate.

Savet

Ja nisam Vegan. Ovo sam pravila za jednu drugaricu koja jeste. Lino mislim da su Vegani potomci loših lovaca :)