

Ozbiljna torta sa cokoladom Moro i karamelom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Testo:

- **1 3/4** šoljebrašna
- **2** šoljebraon šecera
- **3/4** šoljekakao
- **2** kašicicebikarbone
- **1** kašicicapraška za pecivo
- 2 jajeta
- **1/2** šoljeulja
- **3/4** šoljemleka
- **1/4** šoljenezaslaženog jogurta
- **1** kašicicanezaslaženog jogurta
- **1** kašicicavanile
- **3** Moro cokolade

Karamel:

- **300 ml** slatkog kondenzovanog mleka
- **1/4** šoljemelase
- **25 g** šecera

Priprema

Obložimo dno okruglog kalupa za pečenje, kome se može izvaditi dno, papirom za pečenje. Zatim spolja dno obložimo srebrnm folijom. Sipaj sve suve sastojke u činiju i rukom dobro izmešaj dok više nema grudvica.

Dodaj sad i ostale sastojke i miksaj dok ne dobiješ glatku masu. Podeli na dva dela. Sipaj u pleh i peci na 180 stepeni Celzija, 18 minuta.

Dok se kolac pece pravimo karamel. U ciniju koju možete staviti u mikrotalasnu sipamo 300 ml slatkog kondenzovang mleka. Dodamo 1/4 šolje melase i 25 grama šecera. Naravno ako nemate melasu možete karamel praviti i na tradicionalan nacin na šporetu. U mikrotalasnoj ide brže i zagantovan je uspeh za divan karamel.

Posle 1 minuta u mikrotalasnoj izvadite i žicom ulupajte.

3 Moro cokolade isecite na pola.

Sipajte u pleh gde vec imate pecen kolac sa pocetka recepta. Prvo karamel i cokolada mešavinu i onda pažljivo drugu polovinu testa na to.

Pecite na 180 stepeni Celzija 70 minuta. Izvadi iz šporeta i ostavi da se potpuno ohladi.

Istopi 1 Moro cokoladu sa 4 kašike vode iznad vode koja kljuca, promešaj da bude glatka masa.

Sipaj preko pecenog kolaca. Još prelijemo karamel po kolacu i magija može da pocne. Jedan od mojih boljih eksperimenata. Uživajte.

Savet

Ovo je ve? ozbiljan kola?. Za ove prošle praznike sakupilo se mnogo slatkiša od kojih sam ve?inu sakrla od moje klinke. Pa ?u ih polako koristiti za slatkiše i ukrašavanje. Baciti se ne?e! Ovaj kola? sam sama izkombinovala za rođendan jednog prijatelja, koji jako voli i ?okoladu i karamel. Ovde bi trebalo da sledi upozorenje: Samo za one preko 18 godina i ljude sa jakim srcem:)