

# **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 kašicicebikarbonate**
- **1 kašicicapraška za pecivo**
- **2 jajeta**
- **1/2 šoljeulja**
- **3/4 šoljemleka**
- **1/4 šoljenezaslaenog jogurta**
- **1 kašicanezaslaenog jogurta**
- **1 kašicicavanile**
- **3 Moro cokolade**

### **Karamel:**

- **300 mlslatkog kondenzovanog mleka**
- **1/4 šoljemelase**
- **25 gšecera**

## **Priprema**

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

Dodaj sad i ostale sastojke i miksaј 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 zagarantovan 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 polovicu 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 veinu sakrla od moje klinke. Pa u ih polako koristiti za slatkiše i ukrašavanje. Baciti se nee! 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:)