

Socna coko torta



težina: **srednje**

za: **12** osoba

време pripreme: **150** min

Sastojci

Kora:

- **1 šolja** brašna
- **1/2 kašika** sode bikarbone
- **6 kašika** margarina sobne temperature
- **1 šolja** mleka
- **3 kašike** kakaoa
- **1 kašika** ekstrakta od vanile
- **1 šolja** šećera
- **1 jaje**

Fil:

- **200 g Menaž** čokolade
- **250 ml** slatke pavlake
- **1 kašika** ekstrakta od vanile
- **2 kašike** gustina
- **1 kašika** margarina
- **1/2 šolja** šećera

Preliv od čokolade:

- **2 kašike** vode
- **3/4 šolja** šećera u prahu
- **1 kašika** margarina
- **1 kašika** ekstrakta od vanile

- 1 kašikameda
- 2 kašikekakaoa

Priprema

Kora: Pomešajte zajedno brašno, šećer, kakao i sodu bikarbonu u velikoj posudi. dodajte margarin, mleko, jaje i vanilu. Mutiti sve niskom brzinom dok se svi sastojci ne umešaju. Okruglu tepsiju pouljite i pobrašnavite, u nju sipajte smesu i stavite tepsiju u vec zagrejanu rernu na 175 stepeni da se pece 30-35 minuta.

Ostavite napolju testo 10 minuta da se ohladi, nakon toga ga izvadite iz tepsije i kada se kora potpuno ohladi presecite je na dva dela.

Fil: U šerpi srednje velicine pomešajte šećer, **Menaž cokoladu** i gustin i postepeno dodavajte slatku pavlaku, pa kuvajte na umerenoj temperaturi, neprestano mešajući dok se smesa ne zgusne i prokljuca.

Kada se prohladi, dodajte margarin i vanilu i sve umešajte da dobijete glatku smesu koju odmah sipate na koru i pritisnete blago drugom korom.

Vodu, margarin i med staviti u šerpu da prokljuca. Kada skinete sa vatre dodajte kakao i postepeno šećer u prahu i vanilu. Dobro izmešati da se sve sjedini. Ostaviti da se prohladi i preliti preko kore.

Savet