

## **okoladna eksplozija**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **130** gšecera
- **260** gbrašna
- **30** gcokolade u prahu
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kesicavanilin šecera
- **180** mlmleka
- 2jajeta
- **125** gputera

#### **okoladni preliv:**

- **180** gMenaž cokolade
- **80-100** mlslatke pavlake

#### **I još:**

- **1-2** kašikemlevenih oraha
- malošecernih perilca

### **Priprema**

Prvo pripremiti sve sastojke. U ciniju staviti šecere, a potom prosejati brašno sa cokoladom u prahu i praškom za pecivo, pa promešati špatulom. Dodati jaja, otopljeni puter i mleko. Mešati špatulom da se masa ujednaci.

Vatrostalnu ciniju premazati puterom, pa sipati smesu. Staviti u mikrotalasnu pecnicu na srednju temperaturu i peci oko desetak minuta, par minuta više-manje, u zavisnosti od pecnice, proveriti štapicem.

Ostaviti 10-15 minuta da se tortica prohladi, pa je lagano odvojiti nožem, a onda prevrnuti na tanjur. U mikrotalasnoj otopiti cokoladu sa slatkom pavlakom, pa preliti preko. Viljuškom izvuci po tanjiru šare od cokolade, da bi se postigao efekat "eksplozije". Ujednaciti glazuru, pa ukrasiti mlevenim orasima i šecernim perlicama. Poslužiti uz kaficu.

### **Savet**

Radoznalost je "udo", ali-ovog puta se isplatila.Tortica je prava "eksplozija" i pravi bum kad vam dou iznenadni gosti, kao meni...