

okoladna torta (42)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5** dlmleka
- **200** gputera
- **150** gšecera
- **100** gcokolade
- **180** gbrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1 kašika** ruma
- **2** jajeta

Za preliv:

- **100** gcokolade
- **200** mlslatke pavlake

Priprema

Mleko i šecer malo zagrejte, i u mlako dodajte omekšali puter i cokoladu da se otope. Pomešajte da se smesa ujednaci. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo i dodajte u mleko. Sve promešajte, dodajte rum i na kraju umucena jaja. Smesu dobro promešajte i sipajte u nauljen pleh. Pecite u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 25-30 minuta. Proverite cackalicom da li je pecena.

Slatku pavlaku malo zagrejte i u nju dodajte izlomljenu cokoladu, sve zajedno promešajte da se cokolada otopi i smesa izjednaci. Smesu malo prohladite i njome prelijte tortu. Ostavite malo da se ohladi i stegne, a onda secite

i služite.

Savet