

okoladna torta (42)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5** dl mleka
- **200** g putera
- **150** g šecera
- **100** g čokolade
- **180** g brašna
- **1** kesica praška za pecivo
- **1 kašika** ruma
- **2** jajeta

Za preliv:

- **100** g čokolade
- **200** ml slatke pavlake

Priprema

Mleko i šecer malo zagrejte, i u mlako dodajte omekšali puter i čokoladu da se otope. Pomešajte da se smesa ujednači. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo i dodajte u mleko. Sve pomešajte, dodajte rum i na kraju umućena jaja. Smesu dobro pomešajte 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 čokoladu, sve zajedno pomešajte da se čokolada otopi i smesa izjednači. Smesu malo prohladite i njome prelijte tortu. Ostavite malo da se ohladi i stegne, a onda secite

i služite.

Savet