

## **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 šećer 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 zagrejanoj 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**