

?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