

?okoladna torta sa kruškama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** margarina
- **2** jajeta
- **250 g** brašna
- **150 g** šecera
- **50 g** meda
- **1 kesica** vanil šecera
- **25 g** kakaa
- **1 kesica** praška za pecivo
- **150 g** crne čokolade
- **3** veće kruške

Priprema

Umotiti mikserom margarin sa šecerom, vanilin šecerom i medom, dok se ne dobije penasta smesa. Zatim dodati jaja i nastaviti sa mucenjem. Otopiti čokoladu, pa kad se prohladi malo dodati je u sud sa umucenim margarinom.

U drugom sudu pomešati brašno, prašak za pecivo i kakao. Na kraju suve sastojke sipati u sud sa umucenim margarinom, jajima i šecerom. Sve lepo sjediniti žicom ili spatulom. Kruške oprati i odstarniti donji deo (možete izdubiti i sredinu, mada nije neophodno).

Sipati umucenu smesu u kalup za hleb po pola, preko poređati kruške, pa sipati ostatak smese. Rernu zagrejati na 180C i peći dok torta nije pečena. Možete proveriti čačalicom da li je gotova. Na kraju ostaviti tortu da se

dobro ohladi pre secenja.

Savet