

okoladna torta sa malinama (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g putera
- 1 šolja šecera
- 2 jajeta
- 1/2 šolje kakaa
- 1,25 šolje brašna
- na vrh kašice soli
- 1 kašika praška za pecivo
- 3-4 kašike mlijeka
- 2 kašike soka od malina
- 2 šolje svježih ili odmrznutih malina
- 2 dl slatke pavlake
- 250 g čokolade

Priprema

Zagrijati rernu na 180 stepeni. U posudi pjenasto umutite omekšali puter i šecer. Uz stalno miješanje dodajte jedno po jedno jaje. U posebnoj posudi pomiješajte brašno, so, prašak za pecivo i kakao. Dodajte mlijeko i sok od malina i promiješajte. Na kraju dodajte maline lagano promiješajte. Smjesu ulijte u kalup koji ste predhodno namazali puterom ili stavili papir za pečenje i stavite da se peče.

Dok se kora peče stavite vrhnje da prokuha i dodajte čokoladu u njega da se otopi (ne smije vrić čokolada). Pečen kolac ostavite malo da se ohladi i prelijte ga s vrućom čokoladom.

Savet

Uživajte u okoladnoj slastici.