

okoladna torta bez jaja, ukusna i socna



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šoljebrašna**
- **2 šolješecera**
- **2 šoljejogurta**
- **1/2 šoljeulja**
- **1 kašicicasode bikarbone**
- **2 kašicicekakaa**
- **1 puding od cokolade**
- **1šlag krema od cokolade**
- **300 ml mlijeka**
- **malomargarina**

Priprema

U posudi pomiješajte brašno, sodu bikarbonu, šecer i kakao. Dodajte lagano jogurt miješajuci neprestano da se ne stvore grudvice. Na kraju dodajte ulje i sve izmiksajte. Smjesu ulijte u kalup i pecite 30 minuta na 200 stepeni. Dok se kora peče stavite pola šolje vode i pola šolje šecera da prokuha. Kada prokuha dodajte malo kakaa ili nesquika. Pecenu koru izbockajte viljuskom i prelijte vrucim preljevom. Ostavite da se ohladi. Za to vrijeme skuhajte puding u 300 ml mlijeka da bude gušći kada se malo ohladi dodajte malo margarina i izmiksajte. Puding premažite preko ohlaene kore i ostavite da se malo ohladi. Za to vrijeme umutite šlag kremu i na kraju je premažite preko torte.

Savet

Uživajte.