

## okoladna torta (47)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

### Sastojci

#### Za biskvit:

- 1 šolja brašna
- 1 kašikice soli
- 150 ml kaka
- 100 g čokolade sa lešnjicima
- 1/3 šolje kipuće vode
- 1 šolja omekšalog margarina
- 1 šolja šećera
- 5 jaja

#### Za glazuru:

- 100 g čokolade
- 1/2 šolje slatke pavlake

#### I još:

- po želji lešnici za dekoraciju

### Priprema

Šolja od 2 dl. Uključiti rernu na 150 stepeni. U posudi izmešati brašno i so. Iseckati čokoladu sa lešnjicima i staviti u zdelu, preliti sa kipućom vodom, mešati dok se čokolada ne otopi, dodati kakao prah i sve dobro promešati. U posebnoj posudi dobro umutiti margarin sa šećerom (dok ne postane penasto), dodati otopljenu

cokoladu koja se malo prohladila, sve dobro mutiti mikserom i dodavati jedno po jedno jaje, uz stalno mešanje. Kad se sve dobro izmutilo polako dodavati brašno sa soli i lagano sa varjacom sve lepo promešati. Staviti pek papir u kalup za tortu i sipati smesu. Peci 60-70 minuta. Kad se malo kolac ohladi izvaditi iz kalupa da se potpuno ohladi. Zagrejati slatku pavlaku do tacke kljucanja i preliti preko komadica cokolade sve lepo izmešati i preliti preko torte. Ukrasiti lešnjicima. Ostaviti da se dobroooo ohladi.

## **Savet**