

Luda torta



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **5 min**

Sastoјci

Za testo:

- **1,5 šoljabrašna**
- **1 prstohvatsoli**
- **1/2 šolješecera**
- **3 kašikekakaa**
- **1 kašikicasode bikarbone**
- **5 kašika ulja**
- **1 kašikicasirceta**
- **1 šoljasoka od višanja**
- **1 kašikicaekstrakta od vanile**

Za glazuru:

- **100 g cokolade**
- **3 kašikeulja**

Priprema

Ovo je najbrža torta, nije potreban mikser, samo zdela u koju stavite, brašno, sodu bikarbonu, so, ulje, šefer, sirce, ekstrakt vanile, kakao. Sve izmutite viljuškom. U malu modlu isecite papir za pecenje, stavite u modlu (ako imate veci kalup 26 ili 28 cm... podupljajte smesu ako želite da torta bude veca) izlite smesu i pecite na 170-180 stepeni. U toku pecenja torti ce se sredina malo podici, možda ce i malo ispucati, ali to tako treba. ;) Pecite oko 40 minuta i kad je gotovo tortu okrenite na tanjur i ona ce se kako se haldi izravnati. Ja sam ostavila da tako ostane ta ravna strana i stavila cokoladnu glazuru. Torta ima puno mogucnosti, da je presecete i filujete sa nekim filom, ili pekmezom.... Mojima je ovako najbolja, a ako želite cokoladnu glazuru, otopite na pari

cokoladu za kuvanje sa 3 kašike ulja i prelite preko hladne torte, po želji možete ukrasiti sa cokoladom, vocem, možete je služiti sa kuglom sladoleda....

Savet