

## **okoladna torta (50)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za biskvit:**

- **1,5 šoljabrašna**
- **1 šoljašecera**
- **1/2 šoljecokolade u prahu**
- **1 kescicapraška za pecivo**
- **1 ravna kašikicasode bikarbone**
- **1/2 kašikicesoli**
- **3 jajeta**
- **1 šolja mleka**
- **1/2 šoljeulja**
- **1 kašikaekstrakt od vanile**

#### **Za glazuru:**

- **200 g cokolade**
- **6 kašikaulja**

#### **Ostalo:**

- **3-4tvre breskve**

### **Priprema**

Šolja je od 230 ml. Za ovu tortu nije potreban mikser. Uzeti dve zdele, u jednu zdelu staviti suve sastojke,

prosejati brašno sa praškom za pecivo, promešati, zatim dodati šefer, kakao, sodu bikarbonu i so. U drugu zdelu staviti jaja i žicom izmešati, dodati ulje, izmešati, dodati mleko, izmešati, dodati ekstrakt vanile, izmešati. Lagano sve sipati u brašno i dobro izmešati sa žicom, dok se smesa ne ujednaci. U okrugl kalup za tortu staviti papir za pecenje i izliti smesu. Kalup za tortu 26... može i veci, ali ce torta biti manja. Peci u zagrejanoj rerni na 180 oko 45 minuta. okoladu otopiti na pari sa 6 kašika ulja. Proveriti sa cackalicom da li je torta pecena. Kad ubodete i ako je cackalica cista, gotova je. Izvadite tortu i ostavite da se malo ohladi do desetak minuta. Izvadite iz kalupa, skinite papir za pecenje. Uzmite kuvacu ili neki deblijji štapić i izbušite rupe po biskvitu. Kašikom sipajte otopljenu cokoladu po površini torte, a tamo gde ste izbušili biskvit uci ce cokolada. Tortu možete ostaviti i tako, samo je dobro ohladite i služite sa sladoledom ili kao ja izrendala sam cvrste, ne prezrele breskve, malo posula sa limunovim sokom i poredala po površini torte.

### Savet