

## Crna koko torta



težina: **srednje**

za: **12** osoba

време pripreme: **90** min

## Sastojci

### Za koru:

- **140 g** brašna
- **200 g** šecera
- **2 kašike** kakaoa
- **1/2 kašice** soli
- **1 kašik** praška za pecivo
- **1 kašica** sode bikarbone
- **2** jajeta
- **120 ml** mleka
- **60 ml** ulja
- **1 kesica** vanilin šecera
- **150 ml** vode
- **1 kesica** instant kafe
- **1 kašik** soka od limuna

### **Za krem:**

- **2,5 dl** pavlake za kuvanje
- **50 g** čokolade za kuvanje
- **3 kašike** kakaoa
- **5 kašika** šećera
- **1 kašika** gustina

### **Priprema**

U posudu za mučenje stavite suve sastojke (brašno, šećer, vanilu, kakao, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, so) izmešajte kašikom pa dodajte vlažne sastojke (jaja, ulje i mleko) pa sve dobro umutite mikserom. Posebno u provrelu vodu umešajte instant kafu pa je sipajte u predhodno umucene sastojke. Ponovo umutite mikserom smanjenom brzinom i na kraju dodajte sok od limuna ili sirce. Dobijenu smesu sipajte u veliki pravougaoni pleh prekriven pek papirom i pecite u rerni zagrejanoj na 180-200 stepeni oko 40 minuta. Pecenu koru ohladite pa je presecite dva puta uzduž tako da dobijete 3 kore. Posebno u sud za kuvanje sipajte pavlaku, šećer, kakao, čokoladu i gustin pa kuvajte na laganoj vatri dok ne dobije dovoljnu gustinu.

Na dugacku tacnu za serviranje stavite prvu koru, premažite je kremom, preko krema stavite drugu koru, premažite je kremom i na kraju trecu koru i premažite kremom.

Ostavite tortu da se dobro ohladi i stegne u frižideru pa je poslužite. PS. Ukoliko želite, umesto kremom, možete celu tortu premazati šlagom.

### **Savet**