

okoladna torta od tri sastojka



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **360 ml** mleka
- **200 g** tamne čokolade za mešenje
- **220 g** govsenih pahuljica

Priprema

Kada sam ovu tortu videla na internetu, da budem iskrena, sumnjala sam da može da bude ovako ukusna. Napravila sam je za 20 minuta i sve uradite u jednoj posudi, samo što mora da se sačeka da se stegne.

Dno kalupa veličine 18cm obložiti pek papirom, a stranice premazati maslacem. Ko nema kalup ove veličine neka koristi šerpicu, tako što će celu da je obloži duplim slojem samolepljive providne folije (da bi torta mogla lako da se izvadi).

U odgovarajuću posudu sipati mleko (u posnoj varijanti koristiti kokosovo mleko), dodati čokoladu izlomljenu na kockice i staviti na šporet. Na tihoj vatri mešati žicom za mucenje, sve dok se čokolada ne otopi i dok mleko ne provri. Skloniti posudu sa šporeta i sipati ovsene pahuljice. Kašikom dobro izmešati i izručiti u pripremljeni kalup (ili šerpicu). Poravnati površinu kašikom, ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi, pa prebaciti u frižider na oko četiri sata.

Izvaditi iz frižidera, skloniti obruč i tortu prebaciti na tacnu. Ako ste koristili šerpicu, pomoću folije izvaditi tortu iz šerpice, staviti je na radni sto i polako skloniti foliju sa stranica torte. Zatim tortu prebaciti na rašireni dlan desne ruke, skloniti ostatak folije i prebaciti tortu na tacnu. Ništa ne brinite, bez problema ćete ovo sve uraditi jer je torta dosta čvrsta.

Šta još sleduje - da isecete parce i da uživajte u ukusu torte uz kaficu...

Savet