

okoladna tortica :)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Patišpanj:

- **450 g**brašna
- **100 g**kakaoa
- **1 kesicavanilin** šecer
- **1/2 male kašicicesoli**
- **300 ml**mleka
- **150 g**margarina
- **400 g**šecera
- **4**jajeta
- **1 kašicicasode** bikarbone

Fil:

- **250 g**šecer u prahu
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **230 ml**mleka
- **125 g**margarina
- **1 kesicavanilin** šecera

Priprema

Patišpanj: mikserom umutimo margin, šecer i vanilin šecer. Dodamo 4 jajeta, mešavinu mleka i kakaoa. Sjedinimo sastojke u sud sa mešavinom brašna, soli i sode bikarbone. Testo sipamo u tepsiju premazanu margarinom. Pecemo 20 minuta na 180 C.

Fil: U sud na šporetu sa šećerom u prahu dodamo mleko, cokoladu, vanilin šećer i margarin.

Patišpanj secemo na dva dela. Prvi prefilujemo i stavimo drugi. Pefilujemo celu tortu i po ukusu dekorisemo...
:)

Savet