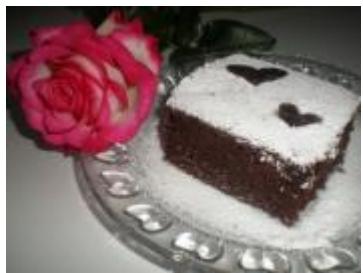


Najjednostavnija cokoladna "torta"



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šoljebrašna**
- **2 šolješecera**
- **2 šoljevode**
- **2 šoljeulja**
- **2/3 šoljekaka**
- **2 kašikesirceta**
- **1 prašak za pecivo**

Preprema

Sjediniti varjacom (ne mikserom) sve suve sastojke, a zatim dodati preostale tecne, sjediniti i peci 1 h na 150C. Možete je preseći, pa filovati nekim kremom kao tortu ili je poslužiti uz šlag ili sladoled.

Savet

U originalnom receptu piše da se pee 90 minuta na 150C, što mislim da je previše, jer dolazi do sušenja i pucanja gornje kore. Ako pravite pola mere, kao što sam ja, dovoljno je da tortu peete 30 minuta na 150C (proveravati je igлом ili akalicom).