

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 šoljekakaa
- 2 kašikesirceta
- 1prašak za pecivo

Priprema

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 iglom ili akalicom).