

NajPečenie



Čokoláska

Torta je nenáročná na prípravu a veľmi chutná. Hodí sa na každú príležitosť.

Potrebuje:

6 ks	vajce
300 g	cukor práškový
8 lyžica	káva čierna (uvarená)
30 g	kakao
100 g	orechy mleté
200 g	múka hrubá
1,5 balíček	prášok do pečiva
1 dl	káva čierna (uvarená)
100 g	čokoláda
1 ks	žltok
100 g	cukor práškový
100 g	Palmarín
1	čokoládová poleva šlahačka

Postup:



Žĺtky, cukor a horúcu čiernu kávu šľaháme metličkou, kým masa celkom nezhutne. Potom pridám kakao, orechy a premiešame. Z bielkov ušľaháme tuhý sneh a spolu s múkou a práškom do pečiva ho zľahka primiešame k vychladnutej mase. Cesto nalejeme do vymastenej a múkou vysypanej tortovej formy a pomaly upečieme. Vychladnutú tortu prekrájime napoly.

Čokoládová plnka: V precedenej 1 dl čiernej kávy rozmiešame polámanú čokoládu, žltok, cukor a za stáleho miešania uvaríme dohusta. Palmarín vymiešame, postupne pridáme vychladnutú čokoládovú masu a spolu dobre vymiešame. Prekrojenú tortu naplníme plnkou a spojíme. Povrch a boky polejeme čokoládovou polevou a ozdobíme podľa fantázie. Tortu podávame so šľahačkou.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
