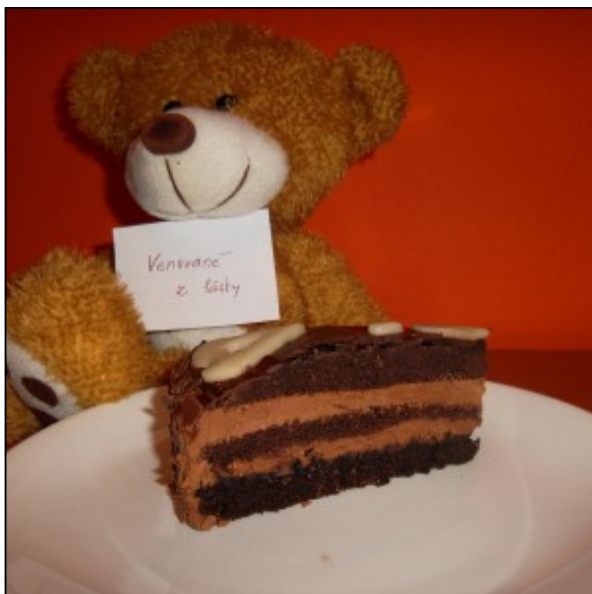


NajPečenie



Čokoládová torta

Je jednoduchý, nenáročný a pre maškrtníkov čokolády ako stvorený. Pozrite si fotopostup.

Potrebuje:

fsv

4 ks	vajce
4 lyžica	múka polohrubá
4 lyžica	cukor práškový
1/2 bal.	kypriaci prášok do pečiva
2 lyžica	kakao
250 ml	smotana na šľahanie 33%
250 g	čokoláda na varenie
50 g	Cera

Postup:



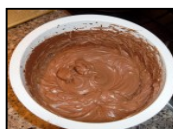
Z bielkov vyšľaháme sneh. Po chvíli pridáme cukor a vyšľaháme do tuha.



Primiešame žĺtky, múku s kypriacim práškom do pečiva, kakao a olej. Vymastíme a pomúčime tortovú formu, dáme do nej piškótové cesto a upečieme.



Čokoládu nastrúhame do misky. Smotanu zohrejeme (nesmie vriieť) a zalejeme ňou postrúhanú čokoládu. Miešame, až kým sa čokoláda rozpustí.



Necháme vychladnúť. Potom vyšľaháme na krém (asi 1 minútu).

Celkový čas prípravy: **30 min.**

Čas pečenia: **15 min.**

Teplota pečenia: **180 °C**

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: **-**

NajPečenie



Korpus prekrájame na tri časti, medzi ktoré natrieme krém. Krémom natrieme aj boky torty.



Roztopíme čokoládu na varenie a pridáme trochu Cery aby potom poleva nepraskala. Nožom ju rozotrieme na vrch torty.



Necháme v chlade stuhnúť. Potom ozdobíme podľa fantázie