

# NajPečenie



## Potrebujete:

<b>200 g</b>	čokoláda horká
<b>100 g</b>	Cera
<b>3 ks</b>	vajcia
<b>150 g</b>	cukor práškový
<b>60 g</b>	kakao
<b>3 lyžica</b>	mlieko

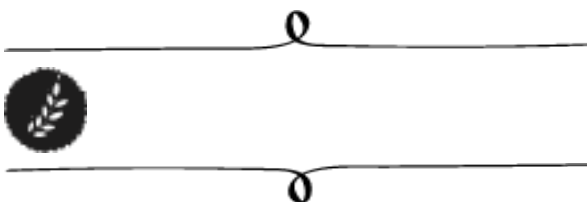
---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>10 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>30 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---

## Šťavnatá čokoládová torta

Jednoduchá bezlepková čokoládová torta, ktorá vám nedá spať kým z nej ešte bude. Úžasná čokoláda rozvoní celý dom. Pozrite si fotopostup a začnú sa vám zbíhať slinky.



## Postup:



V miske nad parou si rozpustíme čokoládu, postupne pridávame studené maslo a premiešame.



Žltka si vyšľaháme s cukrom, pridáme rozpustenú čokoládu s maslom, kakao a 3 lyžice teplého mlieka. Nakoniec pridáme vyšľahané bielky.



Tortovú formu si vymažeme maslom a vylejeme do nej pripravené cesto. Pečieme v predhriatej rúre na 180 stupňov asi 30 minút. Hotovú tortu posypeme práškovým cukrom.