

Crna torta

:))



1 Umutiti jaja i secer, zatim dodati omeksali maslac, otopljenu cokoladu, cimet, kakao, crno vino i brasno. Sve sjediniti sipati u kalup precnika 20—20 i peci na 200°C oko 15 minuta. Pecenje prilagodite vasoj rerni, ali vodite racuna, nikako se ne sme prepeci, (kontrolisite cacakalicom).

2 Kada je kolac pecen preruciti ga na tacnu i premazati nutelom. Mozete ga posuti i mlevenim lesnicima ili orasima, ali nije obavezno.

Napomena:

Prijatno!!!

Sastojci:

jaja	4
secera	250 gr
margarina	250 gr
cokolade (mlecne ili za kuanje)	150 gr
crnog vina	250 mg
brasna	250 gr
kasicica cimeta	1 kafena
kasicica kakaoa	1 kafena
*** Za glazuru:	
kolicina po ukusu, nutela	
glazura ili cokoladna	