

Cokoladna torta

:))



1 Umutiti jaja i secer, zatim dodati omeksali margarin, otopljenu cokoladu, cimeta, kakao, crno vino i brasno. Sve sjediniti sipati u kalup precnika 20—20 i peci. 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 ga predhodno pripremljenom glazurom. Mozete ga posuti i mlevenim lesnicima ili orasima, ali nije obavezno.

Napomena:

Tortu sluziti sa slagom. Prijatno!!!

Sastojci:

jaja 4
secera 250 gr
margarina 250 gr
cokolade za kuvanje 250 gr
crnog vina 250 mg
brasna 250 gr
cimeta 1 kasicica
kakaoa 1 kasicica
**** Glazura :
cokolade 100 gr
mleka malo
margarina malo