

## 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