

Brza cokoladna glazura

Nista ne moze lepse ukrasiti tortu ili kolac od sjajne, ukusne, mekane cokoladne glazure



- 1** U serpicu ili lonce staviti mleko da provri.
- 2**
- 3**
- 4** U toplo ubaciti izlomljenu cokoladu i margarin i mesati na najtisoj vatri dok se ne otopi.
- 5**
- 6**
- 7** Na kraju umesati ulje.

Napomena:

Da bi glazura imala idealnu teksturu prilikom svakog secenja torte, tortu nakon folovanja najpre ostaviti da se prohladi na sobnoj temperaturi, a zatim staviti u frizider.

Sastojci:

- cokolade 150 g
- margarina 20 g
- mleka 4 kasike
- ulja 4 kasike