



## Čokoladna tortica z čokoladno kremo

Chef damjana zgonec

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Rumenjake, sladkor, vanilijev sladkor penasto stepemo, da masa postane puhist, dodamo olje in vročo vodo, na to presejemo moko z pecilnim praškom, dodamo čokolado v prahu in stopljeno čokolado. Vlijemo na pekač (okrogel), ki smo ga malo namastili. Pečemo 38 minut na 180 stopinj. Medtem naredimo čokoladno smetano. Stepeno smetano zmešamo z stopljeno čokolado, dodamo 2 koščka masla in premešamo. Ko je pecivo pečeno ga prerežemo na pol in prvo polovico namažemo z čokoladnim namazom in pokrijemo z drugo polovico biskvita. Namažemo tudi obok torte in posujemo z čokoladnimi mrvicami.

Pa prijetno sladkanje vam želim.

### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 pecilni prašek
- 20 dag sladkorja
- 30 dag moke
- 1 vanilin sladkor
- 5 jajc
- 5 jedilna žlica čokolade v prahu
- 1,5 dcl vode in olja
- 7 jedilna žlica stepene smetane
- 4 jedilna žlica stopljene čokolade (obliva)
- 4 jedilna žlica čokoladnih mrvic
- 2 koščka masla