



# Sočna čoko torta

 NAČIN PRIPREME  
Složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA  
8



## Sastojci

200 g čokolade sa 72% kaka  
120 g maslaca  
1 žlica crne kave  
4 jaja  
2 žumanjka  
120 g smeđeg šećera  
50 g brašna  
50 g mljevenih badema  
2 žličice cimeta  
Preljev:

300 ml crne kave  
120 g smeđeg šećera malo cimet  
Posip:

150 g mliječne čokolade  
150 g tamne čokolade sa 72% kaka

Skuhajte 300 ml vrlo jake crne kave. Pećnicu zagrijte na 190 °C. Čokoladu natrgajte, dodajte maslac i 1 žlicu kave i uz stalno miješanje otopite na pari. Maknite s vatre i malo ohladite.

Jaja i žumanjke pjenasto miksajte 5 minuta uz postupno dodavanje šećera. Pomiješajte brašno, bademe i cimet i pažljivo umiješajte u smjesu s jajima. Na kraju dodajte čokoladu s maslacem i ujednačite smjesu.

Kalup promjera 22 cm obložite papirom za pečenje, uljite smjesu i pecite oko 30 minuta. Neka se malo ohladi u kalupu pa je izvadite iz kalupa i stavite na tanjur. Ponovo stavite obruč oko torte.

Za preljev, kuhajte preostalu kavu, šećer i cimet da dobijete sirup. Drvenim štapićem izbodite tortu i prelijte sirupom u 2-3 navrata. Nakon svakog zalijevanja preljevom pričekajte da se kava fino upije. Ostavite preko noći da se prožme. Prije posluživanja maknite kalup i tortu pospite grubo ribanom čokoladom.

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici

