



Jednoduchá torta s horkou čokoládou na akúkoľvek udalosť

//

Suroviny:

300 g polohrubá múka, 2 ks vajce, 3 hrste pomleté orechy

200 g práškový cukor, 100 g maslo, 10 PL mlieko

4 PL kakao, 1 prášok do pečiva, 2 horké čokolády

Postup:

Z polohrubej múky, vajec, orechov, práškového cukru, rozpusteného masla, mlieka a kakaa vypracujeme cesto nakoniec vmiešame prášok do pečiva. Cesto vylejeme na menší plech, ktorý sme predtým vymastili maslom a vysypali hladkou múkou. Pečieme vo vyhriatej rúre asi 20 minút. Z upečeného cesta vykrojíme tvar srdca.

Čokoládovú polevu si pripravíme tak, že necháme rozpustiť maslo a do neho nalámeme horkú čokoládu a necháme ju rozpustiť. Pripravenou polevou zalejeme upečený korpus a rozotrieme po všetkých stranách. Dobrú chuť

ODPORÚČAME:

[Čokoládová torta s lentilkami](#)

[Nugátová torta s čokoládovou polevou](#)

[Krémová parížska torta, Paris cake](#)

[Sviatočný múčnik Panettone](#)

[Narodeninová torta Kit kat](#)

tags: cokoladova torta v tvare srdca

//