Чоколадна торта

Потребни состојки:

- 8 јајца
- 3 лажици шеќер
- 250 г путер/маргарин
- 200 г чоколадо за готвење
- 4 лажици брашно
- 1 прашак за пециво
- 300 мл ладно млеко
- 1 литар слатка павлака
- 400 г чоколадо за готвење

Начин на подготовка:

Загрејте а фурната на 180 С.

Жолчките пенесто изматете ги со шеќер, па додајте го омекнатиот путер/маргарин, стопената чоколада и соедените ги. Додадете го и брашното и прашокот за пециво. Белките цврсто изматете ги. Додадете 1/3 од белките (со дрвена лажица или шпатула) во смесата и убаво соедините, потоа додадете ги и преостанатите белки. Треба повеќе да мешате, но верувајте вреди за трудот кој ќе го вложите. Ставете ја тортата да се пече во фурна околу 40 минути или додека не е готова , па топлата торта прелејте ја со млекото.

Павлаката и чоколадото ставете ги на слаб оган или на пареа. Мешајте додека чоколадата потполно не се истопи и додека

павлаката скоро да зоврие (никако навистина да зоврие!)

Врелиот фил полијте го врз печеното тесто.

Оладете ја на собна температура, па ставете ја во ладилник неколку часа и уживајте.

На здравје!