

FALKYJEVA ČOKOLADNA ROĐENDANSKA TORTA



Hura, Falky slavi rođendan!
A što ne smije nedostajati na rođendanskoj
proslavi? **TORTA!** Uz ovaj jednostavan
recept, ti i tvoja obitelj možete pripremiti
i uživati u Falkyjevoj rođendanskoj
čokoladnoj torti i kod kuće.

FALKYJEVA ČOKOLADNA ROĐENDANSKA TORTA

ŠTO TI JE POTREBNO

Za tortu:

250 g omekšalog maslaca
250 g šećera
1 vrećica vanilin šećera
5 jaja
350 g brašna
60 g kakaa u prahu
1 vrećica praška za pecivo
250 ml mlijeka
200 g komadića čokolade

Za ukrašavanje:

Čokoladna glazura
Šareni čokoladni bomboni

I naravno:

Falkyjevi ukrasi za tortu!

Vrijeme pripreme: 25 minuta

Vrijeme pečenja: 30 – 35 minuta

Porcija: oko 12

Težina: Jednostavno

PRIPREMA, POZOR, PEĆI!

1. Uz pomoć odrasle osobe zagrij pećnicu na 180 °C i obloži kalup papirom za pečenje.
2. U veliku zdjelu stavi omekšali maslac, šećer i vanilin šećer pa sve dobro izmiješaj dok ne dobiješ lijepu, kremastu smjesu.
3. Dodaj jedno po jedno jaje i nakon svakog dobro promiješaj smjesu.
4. U drugoj zdjeli pomiješaj brašno, kakao i prašak za pecivo. Zatim ih postupno dodaj u smjesu, naizmjenično s mlijekom, i sve dobro izmiješaj.
5. Na kraju pažljivo umiješaj komadiće čokolade u smjesu.
6. Ravnomjerno rasporedi smjesu po limu za pečenje. Sada je vrijeme da pomogne odrasla osoba: peci tortu otprilike 30–35 minuta, a zatim je ostavi da se potpuno ohladi.
7. Kada se torta potpuno ohladi, premaži je čokoladnom glazurom – a sada možeš biti kreativan! Ukrasi Falkyjevu rođendansku tortu šarenim čokoladnim bombonima.
8. Tadaa – tvoja Falkyjeva rođendanska torta je gotova!

SAVJET:
UČINI SVOJU TORTU JOŠ
POSEBNIJOM UZ FALKY
CAKE TOPPERE!

PREUZMI OVDJE:

