

ČOKOLADNA TORTA BEZ JAJA

Sastojci za tijesto:

- 1 i pol šalice (za bijelu kavu) integralnog brašna
- 1/3 šalice kakaa
- 1 žlica sode bikarbone (ravno napunjena)
- 1/2 žličice soli
- 1/2 šalice smeđeg šećera
- 1/3 šalice rogača u prahu
- 1/3 šalice običnog suncokretovog ulja
- 1 šalica hladne vode ili instant kave (ja stavim kavu)
- 1 vrećica bourbon vanilije
- 2 žlice jabučnog octa

Izmiješati suhe sastojke u jednoj zdjeli. Posebno izmiješati ulje i vodu (kavu). Izmiješati mikserom 2 minute suhe i mokre sastojke, na kraju dodati jabučni ocat. Uliti u kalup za tortu na koji ste stavili papir za pečenje. Peći 30 minuta na 190 stupnjeva.

Ohladiti tortu prije nego je izvadite iz kalupa.

Krema:

- 100 ml vrhnja od soje
- 200 grama tamne čokolade
- Žlica šećera u prahu
- 5 ml višnjevače

Zagrijati vrhnje od soje i šećer. Kada počne vreti, maknuti sa štednjaka, dodati višnjevaču i sitno naribanu čokoladu. Rastopiti čokoladu u zagrijanoj smjesi, uz miješanje, bez kuhanja. Kremu premazati preko torte i ohladiti.

