

Brza cokoladna glazura

Nista ne može lepe ukrasiti tortu ili kolac od sjajne, ukusne, mekane cokoladne glazure



coolinarika.com/klub/Azzy

1 U serpicu ili loncje staviti mleko da provri.

2

3

4 U toplo ubaciti izlomljenu cokoladu i margarin i mesati na najtisoj vatri dok se ne otopi.

5

6

7 Na kraju umesati ulje.

Sastojci:

cokolade 150 g

margarina 20 g

mleka 4 kasike

ulja 4 kasike

Napomena:

Da bi glazura imala idealnu teksturu prilikom svakog secenja torte, tortu nakon folovanja najpre ostaviti da se prohladi na sobnoj temperaturi, a zatim staviti u frizider.