

arobna delicija sa kafom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 20 kašikasmeeeg šecera
- 100 mlulja
- 150 mlmlijeka
- 10 kašikamekog brašna
- 10 kašikaoštrog brašna
- 1 kašikakakaa
- 1 kašicicakafe
- 1 prašak za pecivo

Za fil:

- 25 kašikasmeeeg šecera
- 10 kašikavode
- 50 gcokolade
- 200 gmaslaca
- 100 gmljevenih lješnjaka
- 100 gmljevenog plazma keksa
- 1 kašicicakafe

Priprema

Jaja umutiti pjenasto sa šecerom, dodati ulje, mlijeko, kafu, kakao, lagano promiješati, zatim dodati brašno i prašak za pecivo. Smjesu izliti u pleh i peci na 180 C 30 minuta. Dok nam se kora pece u meuvremenu.

Pripremamo fil: šećer i vodu prokuhati, dodati margarin i čokoladu za kuhanje. Skinuti sa vatre i miješati da se margarin i čokolada otope. Skinuti sa vatre i u vruće dodati mljevene lješnjake, mljeveni plazma keks i kafu. Smjesu izmiješati i preliti preko već pečene prohladene kore. Ostaviti da se dobro ohladi. Ohlaeno preliti čokoladnom glazurom koju pripremamo na slijedeći način 100 g čokolade i 150 ml vrhnja za šlag staviti na vatru da se otopi uz miješanje (ne smije da proključa). Gotovu glazuru preliti preko i dekorisati po želji.

Savet