

Torta Od Srca Srcu



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **4** jajeta
- **4** kašike šecera
- **7** kašika oraha
- **4** kašike brašna
- **1** pašak za pecivo

Fil:

- **150** g mljevenog keksa
- **250** goraha
- **250** g margarina
- **200** ml coca-cola
- **250** g šecera u prahu
- **100** g cokolade za kuvanje

I još:

- **150** g plazma keksa

Za preliv:

- **1** šoljac crne kafe

Dekoracija:

- **250 ml** slatke pavlake
- **malo** cokoladnih mrvica

Priprema

Jaja umutiti sa šecerom pa dodati sve ostale sirovine. Varjacom sjediniti.

Smjesu izliti u pleh obložen papirom za pecenje i peci na 180 C oko 20 minuta.

Sve sirovine za fil sem cokolade za kuvanje staviti u zdjelu i dobro sjediniti. Masu podijeliti na dva dijela i u jedan dio dodati istopljenu cokoladu.

Dok se kora pece skuvati jacu crnu kafu i ohladiti je. Koru preliti sa kafom.

Filovati tortu. Kora, svetli fil.

Preko svetlog fila staviti plazmu koju prvo umacemo u kafu.

Preko plazme staviti tamni fil.

Slatku pavlaku umutiti pa ukrasiti tortu po želji. Posuti cokoladnim mrvicama.

Tortu staviti u frižider da se stegne. Na kraju sjeci i uživati. Prijatno!

Savet