

Torta sa ukusom kafe



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za 2 tamne kore:

- **4**jajeta
- **8** kašikašecera
- **4** kašikeulja
- **4** kašikemleka
- **6** kašikabrašna
- **2** kašikekakaoa
- **1** kašikakafe
- **1**prašak za pecivo

Za koru od belanaca:

- **4** belanca
- **200** gšecera
- **200** gmlevenih oraha

Fil:

- **4**žumanca
- **5** kašikašecera
- **4** kašikekuvane kafe
- **125** gmaslaca
- **200** gšлага
- **2** dlmleka

Sirup za natapanje braon kora:

- **2 dl**vode
- **5 kašika**šecera
- **1/2 dl**ruma

Priprema

Umutiti 2 jaja sa 4 kašike šecera, dodati 2 kašike ulja, 2 kašike mleka, 3 kašike brašna, 1 kašiku kakaoa, 1 kašicu kafe i 1/2 kesice praška za pecivo. Masu staviti u pleh precnika 26 cm, prethodno obložen papirom. Peci na 180 stepeni 30 minuta. Ispeci još jednu ovakvu koru. Kora od belanaca: Umutiti 4 belanca sa 200 gr šecera, dodati 200 gr mlevenih oraha. Masu peci na 160 stepeni 40 minuta. Fil: Umutiti 4 žumanca sa 5 kašika šecera, dodati 1/2 dcl kuvane kafe, i sve kuvati dok se ne zgusne. Kad se ohladi dodati umucen maslac i umucenu masu od 200 gr šлага i 2 dcl mleka. Sirup za braon kore: Skuvati šecer i vodu i dodati rum. Ostaviti da se ohladi. Filovati tortu: Kora, natopiti je sa 1/2 kuvanog sirupa, fil, kora od belanaca, fil braon kora natopljena sa sirupom, fil. Tortu posuti sa mlevenim orasima.

Savet