

Kraljica kafe



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- 9jaja
- 9 kašikašecera
- 9 kašikabrašna
- 3 kašikekakao praha
- 3 šoljiceskuvane ohlajene crne kafe

Za fil:

- 6 jaja
- 1margarin
- 200 gšecera u prahu
- 200 gcokolade za kuvanje
- 150 gmlevenog plazma keksa

Za ukrašavanje:

- 500 gfondan mase
- gel boje za fondan

Priprema

Priprema kora: Umutiti belanca sa šećerom. Dodati žumanca, brašno i kakao i dobro umutiti. Od ove mase ispeci 3 kore u okruglom kalupu.

Fil: Umutiti belanca i ostaviti sa strane. U drugoj posudi, umutiti margarin sa šećerom u prahu, dodati otopljenu čokoladu i mutiti dok smesa ne postane ujednačena. U tu smesu dodavati kašiku po kašiku snega od belanaca, neprestano muteci mikserom. Na kraju dodati mlevenu plazmu i sjediniti sa filom.

Filovanje: Na tacnu staviti prvu koru, poprskati je jednom šoljicom skuvane kafe, pa premazati 1/3 fila. Postupak ponavljati i sa ostale dve kore. Tortu ostaviti u frižideru da se malo stegne.

Ukrašavanje: Jedan deo fondana razviti kao koru i obložiti tortu. Drugi deo podeliti na pola, pa jedan deo obojiti u roze, a drugi u braon i napraviti ukrase po želji.

Savet

Kad bojite fondan gel bojama, dovoljno je da umoite akalicu u boju i izbockate fondan na nekoliko mesta, i onda dobro umesite. Gel boje su jakog intenziteta pa ne treba preterivati. Ako niste vešti u radu sa fondanom, tortu možete ukrasiti i šlag kremom od okolade- ukus je ak i bolji.