

# *Torta sa kafom i cokoladom*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **300 g**brašna
- **150 g**šecera
- **2 kašike**kakaoa
- **100 ml**jake, skuvane, kafe
- **100 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **1 kesica**praproška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera

### **Za prelivanje kore:**

- **240 ml**vode
- **120 g**šecera
- **1 kašika**ruma

### **Za glazuru:**

- **200 g**cokolade
- **250 ml**slatke pavlake
- **50 g**krupno samlevenog kikirikija

## **Priprema**

Kora: U vanglicu staviti brašno, pa dodati sve navedene sastojke. Žicom za mucenje ujediniti sve sastojke.

Rernu ugrejati na 160 stepeni. Pleh, vel 24 cm obložiti pek papirom. Pek papir (samo dno kalupa) premazati uljem. Sipati umucenu smesu, ravnomerno je rasporediti i staviti da se pece. Pecenu koru (probati cackalicom) izvaditi i nacisto ohladiti.

Za prelivanje kore: U šerpicu staviti vodu i šefer, pa staviti na šporet da provri. Od momenta vrenja kuvati 10-tak minuta. Skloniti sa vatre i dodati rum.

Skinuti obruc oko ispecene, ohlaene, kore, pa zatim, skloniti i pek papir. Koru ponovo vratiti u kalup i staviti obruc, oko nje. Kalup staviti u veci pleh ili iznad sudopere (pošto može da se desi da procuri preliv, kao meni što se desilo), pa kašikom, prvo, prelivati ivice kore. Zatim preliti, polako, sredinu. Sacekati 2-3 minuta, pa preliti sa ostatkom preliva. Sacekati malo, dok kora upije tecnost, pa staviti u frižider, dok se spremi glazura.

Glazura: U jednoj šerpici izlomiti, na kocke, cokoladu. U drugoj šerpici sipati slatku pavlaku, pa je staviti na vatru. Mešati dok se dobro ugreje, samo paziti da ne prokljuca. Vrelu pavlaku izruciti preko, izlomljene, cokolade i mešati dok se cokolada ne otopi. Ubaciti mleveni kikiriki i sjediniti.

Preliv naneti iz dva puta. Prvu polovinu glazure naneti kašikom, pa staviti u frižider, da se malo stegne. Za to vreme, ostatak glazure držati na topлом (na šporetu). Izvaditi tortu i preliti drugom polovinom glazure (ona će se sliti i sa strane torte, ali tako i treba). Ostaviti tortu da prenoci u frižideru.

Narednog dana izvaditi tortu, nožem, polako, preci izmeu torte i obruca, pa skinuti obruc. Tortu staviti na odgovarajucu tacnu i poslužiti.

## **Savet**