Kafa torta



Sastojci

Kora:

- 15 kašika šecera
- 8 žumanaca
- 7 kašika brašna
- 8 belanaca
- 1 kašika crne kafe

Fil:

- 5 žumanaca
- 5 kašika crne kafe
- 8 kašika margarina
- 7 kašika šecera

Priprema

Penasto umutiti žumanca i šecer. Dodavati po kašiku brašna, kafe i sneg od belanaca. Ovu masu izliti u podmazan i pobrašnjen okrugli pleh i peci.

Na pari umutiti gust krem od žumanaca, kafe i šecera. Ohladiti. Penasto umutiti margarin i dodati krem. Ovim filovati pecenu koru koja je isecena na 3 dela kao i celu tortu okolo.