

Kafena torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastoјci

Fil 1:

- **50 mlslatke pavlake**
- **100 gMenaž cokolade**

Fil 2:

- **200 gMenaž cokolade**
- **1 dlespresso kafe**
- **2žumanceta**
- **1želatin**
- **2 dlslatke pavlake**
- **60 gmaslaca**

Kora:

- **200 gkekса**
- **80 gmaslaca**
- **100 glešnika**

Priprema

100 g proprženih i samlevenih lešnika pomešajte sa 200 g nekog suvog samvlevenog cajnog keksa. Rastopiti maslac i dodati ga u tu smesu i rukom umesite koru. Smesa treba da je rastresita, ali da se lepi kad se pritisne.

U manji okrugli kalup obložen pek papirom, sipati smesu od keksa i lešnika koju cete utisniti prvo na dno kalupa, a zatim utisniti i stranice, tako da dobijete podlogu od keksa. Stavite kalup sa korom u frižider da se malo stegne dok pravite prvi fil.

Prvi fil: stavite slatku pavlaku da provri nad parom, zatim dodajte usitnjenu **Menaž cokoladu**, sklonite posudu sa pare i mešajte dok se cokolada ne rastopi i fil ne izjednaci. Premažite cokoladni fil preko kore od keksa i lešnika i vratite tortu u frižider da se hlađi dok pripremate sledeći fil.

Drugi fil: u istu posudu u kojoj ste pravili prvi fil stavite nad parom da se rastopi usitnjena **Menaž cokolada** i maslac. U rastopljenu vruću cokoladu dodajte nabubreco rastopljen želatin, espresso kafu i žumanca pa dobro promešajte da se smesa izjednaci. Ostavite ovu dosta tecnu smesu u frižider da se stegne želatin. Zatim slatku pavlaku umutite u cvrst šlag i spojite je sa ohlađenim cvrstim filom od cokolade i espresso kafe.

Premažite drugi fil preko cokoladnog fila i ostavite tortu sa kafom i cokoladom par sati u frižideru da se dobro ohlađi. Gotovu tortu ukrasite po želji narendanom **Menaž cokoladom**, šlagom ili usitnjenim lešnicima.

Savet