

Kafe krem torta



Sastojci

Kore:

- 250 g šecera
- 6 žumanaca
- 4 jajeta
- 150 g brašna
- 1 kašika skuvane kafe
- 1 kašika rastopljenog butera

Fil:

- 2 jajeta
- 250 g šecera
- 250 g butera
- 100 g otopljene cokolade
- 0,5 dl jake crne kafe

Priprema

Mutiti nad parom: 4 jajeta, 1 kašiku kuvane kafe, žumanca i šecer. Kada pocne da se zgušnjava, skinuti sa vatre i dodavati po kašiku brašna. Od ove mase ispeci 3 kore.

Krem: jaja, šecer i kafu kuvati na pari. U zgusnuto dodati cokoladu, mutiti i skloniti. Ohladiti. Umutiti buter i dodati mu tu masu. Mutiti dok krem ne postane penast. Njime spojiti kore i premazati tortu odozgo.