

Torta sa kafom i orasima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 50 g svinjske masti
- 2 kašike kakao praha
- 2 dl skuvane ohlaene kafe
- 200 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za krem:

- 1 l mleka
- 3 kesice pudinga sa ukusom vanile
- 15 kašika šecera
- 1 kašica bourbon vanilin šecera
- 125 g margarina
- 150 g prženih mlevenih oraha

Priprema

Belanca umutiti u sneg, u brašno umešati kakao i prašak za pecivo. Žumanca umutiti sa šecerom i vanilin šecerom, umešati kafu, i mešavinu brašna. Na kraju sneg od belanaca. Testo uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 180 C, oko 30-35 minuta.

Puding skuvati prema upustvu sa kesice, umešati šećer i vanilin šećer. Margarin penasto umutiti i umešati ohlaen puding i orahe.

Testo preseći na pola, prvo staviti na tacnu premazati kremom (malo ostaviti za premaz), staviti drugi deo testa. Premazati preostalom kremom i posuti orasima.

Savet