# *Mikado torta*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Kora:**

- **8**jaja
- **8 kašika**šecera
- **2 ravne kašike**brašna
- **1 kašika**kakao praha
- **16 kašika**mlevenih oraha

**Preliv:**

- **150 g**šecera
- **1 dl**vode

**Fil:**

- **4**žumanceta
- **10 kašika**jake kuvane kafe
- **2 kašike**brašna
- **4 kašike**šecera
- **250 g**maslaca
- **100 g**cokolade za kuvanje

## Priprema

Belanca mutiti uz postepeno dodavanje šecera. Zatim dodati jedno po jedno žumance i rucno umešati orahe,

kakao i brašno. Smesu sjediniti i izliti u kalup (26 cm) obložen papirom za pecenje. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 25-30 minuta. Pecenu koru ohladiti, pa preseci na dva dela. Šecer i vodu za preliv staviti da prokuva i kuvati 1-2 minuta. Ohladiti i poprskati kore.

Žumanca i šecer umutiti, pa im dodati brašno razmuceno u hladnoj kafi. Staviti na ringlu i kuvati dok se ne zgusne, 2-3 minuta. Skloniti sa vatre i ubaciti izlomljenu cokoladu. Mešati dok se cokolada ne istopi. U hladan fil umešati maslac.

Namazati presecenu i poprskanu koru sa filom, poklopiti sa drugom korom, takoe poprskanom i ukrasiti po želji.

## Savet