

Torta sa kafom (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 100 g šecera
- 120 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- nekoliko kašika jakog crne kafe

Fil:

- 300 g sitnog neslanog sira
- 400 ml slatke pavlake
- 100 g šecera
- 100 g kokosovog brašna
- 4 kašike vrelo vode
- 5 kašika šecera
- 2-3 kašike kafe

Za dekoraciju:

- 100 g čokolade
- 5 kašika ulja

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom, pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju kuvanu crnu kafu (kafu možete skuvati malo više pa da poprskate piškotu njome). Smesu izlijte u obruc sa pek papirom i pecite na temperaturi od 200 stepeni dok ne porumeni. Proverite cackalicom da li je kora pecena. Fil: Pavlaku umutite i pomešajte sa šećerom, dodajte sir i kokosovo brašno, kuvanu kafu. Promešajte i ravnomerno rasporedite preko pecene i ohlaene kore. Ostavite nekoliko sati u frižideru da se stegne. Pripremite glazuru od cokolade ili jednostavno narendajte cokoladu preko torte.

Savet