

okoladna torta sa kafom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- 6jaja
- 100 g cokolade
- 5 kašika kakaa
- 200 g brašna
- 100 g šecera
- 100 g maslaca
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 šolja kuvane kafe

Fil:

- 300 ml mleka
- 30 g gustina
- 200 g cokolade
- 200 g maslaca
- 100 g šecera
- 1 kesica instant kafe
- 250 ml slatke pavlake

Priprema

Razdvojiti žumanca i belanca. Belanca umutiti u cvrst sneg sa šecerom. Otopiti cokoladu i maslac i ostraviti da se prohladi. Umutiti žumanca sa kafom, prosejanim brašnom, kakao, praškom za pecivo i prohladjenim puterom i cokoladom. Dodati iz par puta u belanca i mesati varjacom. Ispeci 3 kore na pek papiru. Staviti 200 ml mleka

da se ugreje sa šećerom. U 100 ml mleka razmutiti gustin i instant kafu. Skuvati fil pa dodati čokoladu i mešati dok se ne otopi. Ostaviti da se ohladi. U ohlaeno umutiti maslac. Umutiti i slatku pavlaku pa lagano sjedititi. Filovati tortu.

Savet