Medena krem torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **220 g**putera
- **4**jajeta
- **1**vanilin šecer
- **200 g**meda
- **220 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica**cimeta
- **200 g**mlevenih oraha
- **100 ml**jogurta od višanja

Fil:

- **300 g**bele cokolade
- **2 kašike**espreso kafe
- **150 ml**slatke pavlake
- **4 kašika**likera od oraha

Dekoracija:

- **2**šlag krema

Priprema

Kora: Izmiksajte puter i vanilu, dodajte jedno po jedno jaje, med i mutite dok ne dobijete ujednacen gust krem. Postepeno sipajte brašno, prašak za pecivo, cimet i orahe, izmešajte i umešajte grcki jogurt. Testo sipajte u kalup obložen masnim papirom i pecite u rerni na 180 stepeni oko 60 minuta. Fil: Na pari zagrejte espreso kafu i slatku pavlaku. im prokljuca, posudu skloniti s ringle, dodajte seckanu cokoladu i mešajte dok se sasvim ne otopi. Sipajte liker, prohladite i kratko izmiksajte. Ohlaenu koru isecite vodoravno, premažite polovinom krema, poklopite drugom korom, površinu torte nafilujte ostatkom krema. Dekoracija: Kad se ohladi i stegne premazati i ukrasiti šlagom od vanile.

Savet