

Torta sa kafom i orasima



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 9 bjelanaca
- 18 kašikašecera
- 3 žumanca
- 12 kašikamljevenih oraha
- 6 kašikabrašna
- 1 prašak za pecivo

Za fil:

- 6 žumanaca
- 2 jajeta
- 10 kašikašecera
- 1 puter ili margarin
- 1 vanilin šećer
- 100 g mlijecne Milka čokolade
- 200 g mljevenih oraha
- nes kafa

Za dekoraciju:

- 2 šlag kreme od čokolade
- malomlijeka
- po želji šećera

Priprema

Kore: Umutiti 3 bjelanca sa 6 kašika šecera. U cvrst šlag dodati 1 žumance, umutiti, pa dodati 4 kašike mljevenih oraha, 2 kašike brašna i 1/3 praška za pecivo. Pažljivo promiješati, istresti u kalup obložen papirom za pečenje, peći na 200 C oko 20 minuta. Na isti način pripremiti još 2 kore!

Fil: Na pari kuhati 8 žumanaca (6 preostalih i 2, koja smo odvojili od bjelanaca) i 8 kašika šecera. U kremu dodati i čokoladu, mutiti dok se čokolada ne otopi. Posbno umutiti 2 bjelanca i 2 kašike šecera. U prohladen krem dodati izraen margarin, izmiksati, pa dodati i šlag od bjelanaca i pažljivo promiješati. U fil dodati i 200 g mljevenih oraha, promiješati! Skuhati šolju jake nescafe kafe, u koju dodamo 1 kašiku šecera. Kafu malo prohladiti, pa svaku koru poprskati kafom i filovati. Cijelu tortu premazati filom.

Umutiti 2 šlag kreme od čokolade, pa cijelu tortu premazati šlagom i dekorisati po želji! Dobro ohladiti prije posluživanja!

Savet