

Torta sa kafom i orasima



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

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

Za fil:

- 6žumanaca
- 2jajeta
- **10** kašikašecera
- 1puter ili margarin
- 1vanilin šecer
- **100** gmljecne Milka cokolade
- **200** gmljevenih oraha
- nes kafa

Za dekoraciju:

- 2šlag kreme od cokolade
- malomlijeka
- po željišecera

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 pecenje, peci ne 200 C oko 20 minuta. Na isti nacin 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 cokoladu, mutiti dok se cokolada ne otopi. Posbno umutiti 2 bjelanca i 2 kašike šecera. U prohlaen 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 cokolade, pa cijelu tortu premazati šlagom i dekorisati po želji! Dobro ohladiti prije posluživanja!

Savet