

Torta sa kafom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **250** g napolitanki
- **50** g margarina
- **50** g mleka

Fil:

- **550** ml slatke pavlake
- **100** g šećera
- **250** ml jake crne kafe
- **1** kašikaruma
- **1** kašica arome od vanile
- **1** kesica želatinu
- malo nastrugane cokolade

Priprema

Na napolitanke (ja sam koristila cokoladne) staviti kesu, pa ih oklagijom izmrvti. Margarin otopiti na tihoj vatri sa mlekom i preliti preko napolitanki. Sjediniti i prstima formirati koru, u kalupu za tortu. Skuvati jaku kafu, u kojoj je dodato 100 g šećera. (ja sam u 250ml prokljucale vode dodala 2 kašike kafe) i ostaviti da se ohladi. Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice. Slatku pavlaku umutiti, dodati rum i vanilu. Izmešati da se sjedini. Dodati ohlaenu kafu i pripremljen želatin. Umutiti mikserom. Krem sipati na koricu. Preko nastrugati cokoladu i ostaviti u frižider da se stegne. Treba najmanje 5 sati da bude u frižideru.

Savet