

## *Moka torta*



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 12 jaja
- 450 g šecera
- 200 g brašna
- 1 šolja jake kuvane kafe
- 500 g butera

## **Priprema**

Umutiti 10 belanaca, dodati 10 kašika šecera i mutiti sve dok sneg ne bude sasvim cvrst. Posebno umutiti 12 žumanaca sa 100 g šecera. Kad se žumanca i šecer pretvore u penastu masu, pomešati ih sa umucenim belancima i dodati 200 g brašna. Tortu ispeci u dva dela, a ohlažene delove preseći na dva dela, tako da se dobiju cetiri kore.

Nadev: Dobro umutiti 500 g butera sa ostatkom šecera, pa dodati šolju procežene kuvane jake crne kafe. Ponovo mešati sve dok šecer ne bude potpuno istopljen i kafa potpuno izjednacena. Da bi se bolje umutilo, dodati malo vode. Ovim nadevom premazati tortu i iznutra i spolja, ukrasiti pecenim samlevenim lešnicima i ostaviti na hladno mesto.