

Moka torta u dve boje



Sastojci

Potrebno je:

- 11 jaja
- 250 g šecera u prahu
- 250 g butera
- 150 g kakaoa
- 75 g oraha
- 10 kašika jake kuvane crne kafe
- 9 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 2 dl mleka
- 2 štangle cokolade
- 2 kesice vanilin šecera
- 1 kašicica ruma

Priprema

Za žuti deo torte dobro umutiti 5 žumanaca sa 5 kašika šecera. Dodati 2 1/2 kašike brašna, 1 kesicu vanilin šecera i na kraju umešati sneg od 5 belanaca. Peci, ohladiti, pa preseći na dva dela.

Za tamni deo dobro umutiti 4 žumanceta sa 4 kašike šecera, dodati 2 štangle strugane cokolade, 150 g kakaoa, 1/2 kašiku brašna i 75 g oraha. Dodati sneg od 4 belanceta. Peci, ohladiti, pa preseći na dva dela.

Nadev: 2 žumanceta izmešati dobro sa 2 kašicice brašna doliti 2 decilitra hladnog mleka i 10 kašika proce?ene kuvane jake crne kafe. Mutiti na pari dok se ne zgusne. Posebno umutiti 250 g butera sa 250 g šecera u prahu i jednom kesicom vanilin šecera, pa pomešati sa ohla?enom kvanom masom i dodati kašicicu ruma. Nadevati prvo žuti deo, u sredinu staviti oba tamna dela, a odozgo žuti deo. Istim ovim kremom premazati tortu i spolja.