Torta sa kafom

težina: **srednje**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **6**jaja
- **100 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **50 g**rendane cokolade
- **2 kašicice**kafe
- **2 kašicice**kakaa
- **4 kašike**oštrog brašna
- **1**prašak za pecivo
- **2**narandže - rendana kora

Krem I:

- **3**žumanca
- **1**jaje
- **250 g**šecera
- **1**vanilin šecer
- **8 kašika**oštrog brašna
- **7 dl**mleka
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **4 kašike**kafe
- **2 kašike**kakaa
- **250 g**margarina

Krem II:

- **120 g**šlaga
- **2 dl**kisele vode
- **1**vanilin šecer
- **1 kesica**želatina

Premaz:

- **100 g**cokolade
- **50 g**margarina
- **3 kašike**mleka

Priprema

3 belanca umutiti u cvrst sneg, 3 žumanca umutiti sa 50 g šecera i 1 vanilin šecerom, unesati 25 g cokolade, 1 kašicicu kakaa, 1 kašicicu kafe, koru 1 narandže, 2 kašike brašna i pola praška za pecivo. Testo uliti u nauljen brašnom posut pleh (37,6x27x5 cm) i peci na 200 stepeni 15 minuta. Na isti nacin pripremiti drugo testo.

Jaje umutiti sa žumancima, 150 g šecerom i vanilin šecerom, umešati kakao, kafu, brašno, 2 dl mleka. Preostalo 5 dl mleko staviti da vri dodati cokoladu kad se otopi umešati smesu sa kafom iskuvati krem, ohladiti. Margarin penasto umutiti sa 100 g šecera i umesati krem sa kafom sve vreme muteci da bude penasto.

Želatin pripremiti prema upustvu, šlag umutiti sa šecerom vanilin šecerom i kiselom vodom, umesati otopjen želatin.

Prvu koru premazati kremom od kafe, staviti šlag i drugu koru.

Otopiti cokoladu sa margarinom umešati mleko i premazati tortu. Ostaviti preko noci u frižideru.

Savet