

Viski torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 100 gšecera
- 100 gbrašna
- 1vanilin šecer
- 1prašak za pecivo

Za sirup:

- 130 mlviskija
- 130 mlkuvane crne kafe
- 2 kašikešecera

Fil:

- 500 mlslatke pavlake
- 2 kašikešecera u prahu

Za posipanje:

- 1 kašikakakaoa

Priprema

Odvojiti bjelance od žumanca. Posebno umutiti bjelance pa sipati u zdjelu gde je već umuceno žumance sa šećerom i vanilin šećerom. Dodati brašno i prašak za pecivo.

Drvenom varjačom uz blago miješanje masu sjediniti.

Masu sipati u okrugli pleh koji je prethodno namazan uljem i posut brašnom.

Peci na 180 C oko 35 minuta.

Dok se kora peče pripremiti sirup. U zdjelu izmjeriti viski i crnu kafu (skuvati i ohladiti). Staviti šećer i miješati dok se ne istopi.

Pecenu koru ohladiti i preliti sa sirupom.

Umutiti slatku pavlaku sa 2 kašike šećera u prahu.

Tortu premazati sa umucenom slatkom pavlakom i posuti sa kakaom.

Savet