

Torta Od Srca Srcu



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 7 kašikaoraha
- 4 kašikebrašna
- 1pašak za pecivo

Fil:

- 150 gmljevenog keksa
- 250 goraha
- 250 gmargarina
- 200 mlcoca-cole
- 250 gšecera u prahu
- 100 gcokolade za kvanje

I još:

- 150 gplazma keksa

Za preliv:

- 1 šoljacrne kafe

Dekoracija:

- **250 ml** slatke pavlake
- **malocokoladnih** mrvica

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom pa dodati sve ostale sirovine. Varjačom sjediniti.

Smjesu izliti u pleh obložen papirom za pečenje i peći na 180 C oko 20 minuta.

Sve sirovine za fil sem čokolade za kuvanje staviti u zdjelu i dobro sjediniti. Masu podijeliti na dva dijela i u jedan dio dodati istopljenu čokoladu.

Dok se kora peče skuvati jaču crnu kafu i ohladiti je. Koru preliti sa kafom.

Filovati tortu. Kora, svjetli fil.

Preko svjetlog fila staviti plazmu koju prvo umacemo u kafu.

Preko plazme staviti tamni fil.

Slatku pavlaku umutiti pa ukrasiti tortu po želji. Posuti čokoladnim mrvicama.

Tortu staviti u frižider da se stegne. Na kraju sjeci i uživati. Prijatno!

Savet