

Torta sa ukusom kafe



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za 2 tamne kore:

- 4 jajeta
- 8 kašikašecera
- 4 kašikeulja
- 4 kašikemleka
- 6 kašikabrašna
- 2 kašikekakaoa
- 1 kašikakafe
- 1 prašak za pecivo

Za koru od belanaca:

- 4 belanca
- 200 g šecera
- 200 g mlevenih oraha

Fil:

- 4 žumanca
- 5 kašikašecera
- 4 kašikekuvane kafe
- 125 g maslaca
- 200 g šlaga
- 2 dl mleka

Sirup za natapanje braon kora:

- 2 dl vode
- 5 kašika šecera
- 1/2 dl ruma

Priprema

Umutiti 2 jaja sa 4 kašike šecera, dodati 2 kašike ulja, 2 kašike mleka, 3 kašike brašna, 1 kašiku kakaoa, 1 kašičicu kafe i 1/2 kesice praška za pecivo. Masu staviti u pleh precnika 26 cm, prethodno obložen papirom. Peci na 180 stepeni 30 minuta. Ispeci još jednu ovakvu koru. Kora od belanaca: Umutiti 4 belanca sa 200 gr šecera, dodati 200 gr mlevenih oraha. Masu peci na 160 stepeni 40 minuta. Fil: Umutiti 4 žumanca sa 5 kašika šecera, dodati 1/2 dcl kuvane kafe, i sve kuvati dok se ne zgusne. Kad se ohladi dodati umucen maslac i umucenu masu od 200 gr šlaga i 2 dcl mleka. Sirup za braon kore: Skuvati šecer i vodu i dodati rum. Ostaviti da se ohladi. Filovati tortu: Kora, natopiti je sa 1/2 kivanog sirupa, fil, kora od belanaca, fil braon kora natopljen sa sirupom, fil. Tortu posuti sa mlevenim orasima.

Savet