

Torta sa kafom i cokoladom



težina: **srednje**

za: **36** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Za koru:

- **5**belanceta
- **250** gkristal šecera
- **1** kašikagustina
- **1** kašikabelog, alkoholnog, sirceta
- prstohvat soli

Za fil:

- **5**žumanceta
- **12** kašikašecera
- **2** kesicevanilin šecera
- **1** lmleka
- **9** kašikagustina
- **250** gmargarina (putera)

I još:

- **150** gcrne cokolade
- **80** gispecenih, krupnije samlevenih, lešnika
- **100** gbele cokolade
- **2** kašiciceNescafe Gold (kafa u granulama)
- **1** kašikaruma

Za ukrašavanje:

- **300 g**belog šlag krema
- **1 kašicicakafe u granulama**
- **1 kašikamleka**

Priprema

Kora: Belanca staviti u vanglicu, dodati prstohvat soli, i mutiti da malo ocvrsnu. Zatim poceti postepeno da dodajete šecer, neprestano muteci. Mutiti toliko dugo, da kada nakrenete vanglicu ostaju jako cvrsta i oseca se da metlica od miksera teže muti. Tada dodati gustn i sirce (možete dodati i kašiku limunovog soka - ja ga nisam imala, a nije mi se izlazilo da samo to nabavim), i mutiti još 1-2 minuta. Uzeti veliki pleh od rerne (moj pleh je vel. 37 x 30 cm - to je površina na kojoj se peče testo) i dno prekriti pek papirom, a ivice premazati margarinom (puterom). Sada, kašikom rasporediti umuceni šne od belanaca, pa ga špatulom poravnati. Rernu ste prethodno ugrejali na 100 C, pa staviti koricu da se peče (suši), 100 minuta. Ne otvarati rernu 10 minuta, pa pogledati - ako je korica pocela da blago rumeni, smanji temperaturu na 80 C i ispeci do kraja (još 80 minuta).

Za fil su potrebni ovi, navedeni, sastojci.

Dok se korica suši, mi pravimo fil. Umuti dobro žumanca, sa šecerom i vanilom. Dodati gustin, pa sve razrediti sa 100 ml mleka (od 1 l). Ostalo mleko staviti da prokljuca, im mleko provri sipati razmucenu smesu sa žumancima i skuvati gusti krem. Skuvani krem pokriti providnom folijom i ostaviti da se ohlaeni. U ohlaeni krem dodati, kašiku po kašiku, penasto umuceni margarin (puter). Sjediniti dobro krem sa margarinom, pa ga podeliti na dva dela. U prvu polovinu fila dodati 150 g, na pari istopljene, crne cokolade i 80 g, ispecenih i krupnije samlevenih, lešnika. U drugu polovinu fila dodati 100 g, na pari istopljene, bele cokolade i 2 kašicice kafe u granulama, rastvorene u jednoj kašiki ruma.

Ispecenu i ohlaenu koru (moj mlai sin, pošto voli puslice, morao je malo da je " štrpne ") ...

Preseci, horizontalno, na dva dela. Bez brige, lako se sece, pa i ako malo pukne, to se, u krajnjem rezultatu, ne vidi. Jednu isecenu koru preneti na tacnu za služenje i ...

...premazati je sa prvom polovinom fila. Slobodno stavite celu kolicinu fila, i ako vam se cini da je mnogo.

Zatim staviti drugu koricu.

...pa je premazati sa drugom polovinom fila.

Sve lepo poravnati i ostaviti u frižider, preko noci. Sutradan prvo umutiti beli šlag krem sa jednom kašicicom kafe u granulama, koja je rastvorena sa jednom kašikom mleka. Celu tortu premazati sa šlagom i ukrasiti, po želji. Ko voli ukus ili, makar, samo miris kafe, bice oduševljen sa ovom tortom.

Savet