

Torta sa kafom i cokoladom



težina: **srednje**

za: **36** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Za koru:

- **5** belanceta
- **250 g** kristal šećera
- **1 kašika** gustina
- **1 kašika** belog, alkoholnog, sirceta
- prstohvat soli

Za fil:

- **5** žumanceta
- **12 kašika** šećera
- **2 kesice** vanilin šećera
- **1** mleka
- **9 kašika** gustina
- **250 g** margarina (putera)

I još:

- **150 g** crne čokolade
- **80 g** sipecenih, krupnije samlevenih, lešnika
- **100 g** bele čokolade
- **2 kašice** Nescafe Gold (kafa u granulama)
- **1 kašika** rumama

Za ukrašavanje:

- **300 g** belog šlag krema
- **1 kašicica** kafe u granulama
- **1 kašika** mleka

Priprema

Kora: Belanca staviti u vanglicu, dodati prstohvat soli, i mutiti da malo ocvrstnu. Zatim početi postepeno da dodajete šećer, neprestano muteci. Mutiti toliko dugo, da kada nakrenete vanglicu ostaju jako čvrsta i oseca se da metlica od miksera teže muti. Tada dodati gustin i sirće (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 umućeni šne od belanaca, pa ga špatulom poravnati. Rernu ste prethodno ugrejali na 100 C, pa staviti korice da se peče (suši), 100 minuta. Ne otvarati rernu 10 minuta, pa pogledati - ako je korica počela 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 šećerom i vanilom. Dodati gustin, pa sve razrediti sa 100 ml mleka (od 1 l). Ostalo mleko staviti da proključa, ?im mleko provri sipati razmućenu smesu sa žumancima i skuvati gusti krem. Skuvani krem pokriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. U ohla?eni krem dodati, kašiku po kašiku, penasto umućeni margarin (puter). Sjediniti dobro krem sa margarinom, pa ga podeliti na dva dela. U prvu polovinu fila dodati 150 g, na pari istopljene, crne čokolade i 80 g, ispečenih i krupnije samlevenih, lešnika. U drugu polovinu fila dodati 100 g, na pari istopljene, bele čokolade i 2 kašice kafe u granulama, rastvorene u jednoj kašiki ruma.

Ispecenu i ohla?enu koru (moj mla?i 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 čini da je mnogo.

Zatim staviti drugu korice.

...pa je premazati sa drugom polovinom fila.

Sve lepo poravnati i ostaviti u frižider, preko noci. Sutradan prvo umutiti beli šlag krem sa jednom kašicom 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