

Diplomatska kafa torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** kutijepiškota
- **2 dl** mleka (za potapanje)
- **150 g**šecera
- **150 g**mlevenih oraha
- **100 ml**vode
- **1 kašika** instant mešavine za kafu
- **2 kašike** ruma
- **1**margarin
- **100 g**cokolade
- **2 kesice**praška za šlag
- **2 dl**mleka za šlag
- **100 g**cokoladnih kuglica

Priprema

U šerpu na šporetu stavite šećer i vodu, promešajte.

Kada šerbet dobije potrebnu gustinu, dodajte mlevene orahe, instant kafu i rum, promešajte.

Kada smesa dobije potrebnu gustinu, sklonite šerpu sa šporeta, dodajte margarin i mešajte dok se fil ne sjedini.

Stranici deo i dno okruglog kalupa prekrите piškotama, koje ste prethodno umocili u mlako mleko.

Nanesite fil.

Preostali keks izmrvite, pa porežajte preko fila.

Polovinu čokolade otopite na tihoj vatri sa tri kašike ulja, pa prelijte preko.

Posebno umutite šlag sa mlekom, pa špricom ukasite gornju površinu torte.

Na sredinu nanesite čokoladne kuglice i dekorišite krupno narendanom čokoladom.

Savet