

Torta sa kafom i cokoladom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** brašna
- **150 g** šecera
- **2 kašike** kakaoa
- **100 ml** jake, skuvane, kafe
- **100 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera

Za prelivanje kore:

- **240 ml** vode
- **120 g** šecera
- **1 kašika** rumuna

Za glazuru:

- **200 g** cokolade
- **250 ml** slatke pavlake
- **50 g** krupno samlevenog kikirikija

Priprema

Kora: U vanglicu staviti brašno, pa dodati sve navedene sastojke. Žicom za mucenje ujediniti sve sastojke.

Rernu ugrijati na 160 stepeni. Pleh, vel 24 cm obložiti pek papirom. Pek papir (samo dno kalupa) premazati uljem. Sipati umucenu smesu, ravnomerno je rasporediti i staviti da se pece. Pecenu koru (probati cackalicom) izvaditi i nacisto ohladiti.

Za prelivanje kore: U šerpicu staviti vodu i šećer, pa staviti na šporet da provri. Od momenta vrenja kuvati 10-tak minuta. Skloniti sa vatre i dodati rum.

Skinuti obruc oko ispecene, ohlažene, kore, pa zatim, skloniti i pek papir. Koru ponovo vratiti u kalup i staviti obruc, oko nje. Kalup staviti u veci pleh ili iznad sudopere (pošto može da se desi da procuri preliv, kao meni što se desilo), pa kašikom, prvo, prelivati ivice kore. Zatim prelići, polako, sredinu. Sacekati 2-3 minuta, pa prelići sa ostatkom prelića. Sacekati malo, dok kora upije tecnost, pa staviti u frižider, dok se sprema glazura.

Glazura: U jednoj šerpici izlomiti, na kocke, cokoladu. U drugoj šerpici sipati slatku pavlaku, pa je staviti na vatru. Mešati dok se dobro ugrije, samo paziti da ne prokljuca. Vrelu pavlaku izruciti preko, izlomljene, cokolade i mešati dok se cokolada ne otopi. Ubaciti mleveni kikiriki i sjediniti.

Preliv naneti iz dva puta. Prvu polovinu glazure naneti kašikom, pa staviti u frižider, da se malo stegne. Za to vreme, ostatak glazure držati na toplom (na šporetu). Izvaditi tortu i prelići drugom polovinom glazure (ona ce se sliti i sa strane torte, ali tako i treba). Ostaviti tortu da prenoci u frižideru.

Narednog dana izvaditi tortu, nožem, polako, precizno izmeđ u torte i obruca, pa skinuti obruc. Tortu staviti na odgovarajucu tacnu i poslužiti.

Savet