

Torta sa filom od kafe



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kora:

- **18 kašika** brašna
- **18 kašika** šecera
- **19 kašika** mleka
- **12 kašika** ulja
- **4** jajeta
- **1** prašak za pecivo
- **1** vanilin šećer
- **1 kašika** mlevene crne kafe

Fil:

- **80 g** brašna
- **100 g** šecera
- **4 dl** mleka
- **2** jajeta
- **2** vanilin šećera
- **250 g** margarin
- **250 g** šecera
- **2 kašika** mlevene crne kafe

Priprema

Testo: Penasto umutiti jaja sa šećerom i vanilin šećerom. Postepeno dodavati mleko, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo i kafom. Sve dobro promešati i izliti u pouljen i pobrašnjen pleh. Peci na 200 stepeni oko 15

minuta. Kad kora potamni, znaci da je gotova. Iskljuciti rernu, ali je ne otvarati da se kora ne spusti, otvoriti nakon 5-10 minuta. Izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi. Kada se ohladi koru iseci na cetiri stangle (lista).

Fil: Brašno, šećer, jaja i vanil šećer razmutiti u malo mleka i ukuvati u ostalom mleku. U ohla?eno dodati margarin penasto izra?en sa šećerom i crnom kafom.

Postupak filovanja: Jedan list od kore premazati filom i uviti u krug. Sledeci list premazati filom i stavljti oko kruga koji smo napravili od prvog lista. Postupak ponoviti i sa ostalim korama. Sa ostatkom fila premazati celu tortu. Tortu ostaviti da se malo stegne u frižideru. Kada se stegne seci na kriške i služiti. Prijatno!

Savet