

Torta sa filom od kafe



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kora:

- **18** kašikabrašna
- **18** kašikašecera
- **19** kašikamleka
- **12** kašikaulja
- 4jajeta
- 1prašak za pecivo
- 1vanilin šecer
- **1** kašikamlevene crne kafe

Fil:

- **80** gbrašna
- **100** gšecera
- **4** dlmleka
- 2jajeta
- 2vanilin šecera
- **250** gmargarin
- **250** gšecera
- **2** kašikemlevene crne kafe

Priprema

Testo: Penasto umutiti jaja sa šecerom i vanilin šecerom. 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, šecer, jaja i vanil šecer razmutiti u malo mleka i ukuvati u ostalom mleku. U ohlaeno dodati margarin penasto izraen sa šcerom 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