

Šaum torta



Sastojci

Kore:

- 3 kašicice šecera
- 1 kašicica mlevene kafe
- 1 šolja vode
- 100 g istopljene cokolade
- 10 jaja
- 13 kašika šecera
- 300 g samlevenih oraha
- 2 kašike brašna
- strugana kora limuna

Fil:

- 7 žumanaca
- 7 kašika šecera
- 150 g cokolade
- 240 g butera
- 240 g šecera
- 1 šoljica vode
- 14 kašika šecera
- 7 kašika vode
- 50 g lešnika

Priprema

Skuvati šećer, kafu, vodu i čokoladu. Umutiti jaja i šećer, dodati samlevene lešnike, brašno, limunovu koru i skuvanu kafu sa čokoladom. Peci ovu masu u podmazanom kalupu na umerenoj vatri. Ispeceno testo ohladiti, podeliti na dva dela, nadevati i spolja premazati.

Nadev: na pari skuvati krem od žumanaca, šećera i čokolade. Ohladiti. Dodati umućen buter i šećer kao i šoljicu crne kafe.

Posuti mlevenim lešnicima.