Koka kola torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **9**jaja
- **12 kašika**šecera
- **3 kašike**brašna
- **15 kašika**mlevenih oraha
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **250 g**mlevenih oraha
- **250 g**mlevenog keksa
- **1 l**koka kole
- **250 g**margarina
- **250 g**prah šecera
- **100 g**cokolade

Priprema

Umutiti 3 jajeta, 4 kašike šecera, 5 kašika oraha, 1 kašiku brašna i 1/3 praška za pecivo. Ja mutim tako što prvo umutim belance, postepeno dodajem šecer, zatim žumance, a u posebnu posudu sjedinim brašno, orah i prašak za pecivo. Pa to dodam u smesu sa jajima i rucno umutim. Pecem oko dvadesetak minuta. To ponoviti još dva puta.

Pomešati orahe i keks pa naliti pola litre koka kole, i dodati otopljenu cokoladu. Posebno umutiti margarin i šecer u prahu pa sjediniti te dve smese. Kada reamo prvo ostatkom koka kole pokvasimo kore. Reati kora, fil i tako dok ne potrošite materijal. Dekorisati po želji, ja sam je obložila fondanom ujedno se tako i ucim da radim sa fondanom :-)

Savet

Ja sam u žurbi zaboravila okoladu u fil, i verujte ništa ne gubi na ukusu. Torta je teška preko tri kilograma. Prijatno.