

Torta sa kafom i orasima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za testo:

- 3jajeta
- **200 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **50 g**svinjske masti
- **2 kašike**kakao praha
- **2 dl**skuvane ohlaene kafe
- **200 g**brašna
- **1 kesica**prška za pecivo

Za krem:

- **1 l**mleka
- **3 kesica**pudinga sa ukusom vanile
- **15 kašika**šecera
- **1 kašica**cabourbon vanilin šecera
- **125 g**margarina
- **150 g**prženih mlevenih oraha

Priprema

Belanca umutiti u sneg, u brašno umešati kakao i prašak za pecivo. Žumanca umutiti sa šecerom i vanilin šecerom, umešati kafu, i mešavinu brašna. Na kraju sneg od belanaca. Testo uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 180 C, oko 30-35 minuta.

Puding skuvati prema upustvu sa kesice, umešati šećer i vanilin šećer. Margarin penasto umutiti i umešati ohlaen puding i orahe.

Testo preseći na pola, prvo staviti na tacnu premazati kremom (malo ostaviti za premaz), staviti drugi deo testa. Premazati preostalom kremom i posuti orasima.

Savet