

Mikado torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- 8jaja
- 8 **kašika**šecera
- 2 **ravne kašike**brašna
- 1 **kašika**kakao praha
- 16 **kašika**mlevenih oraha

Preliv:

- 150 gšecera
- 1 dl vode

Fil:

- 4žumanceta
- 10 **kašika**jake kuvane kafe
- 2 **kašike**brašna
- 4 **kašike**šecera
- 250 gmaslaca
- 100 gcokolade za kuvanje

Priprema

Belanca mutiti uz postepeno dodavanje šecera. Zatim dodati jedno po jedno žumance i rucno umešati orahe,

kakao i brašno. Smesu sjediniti i izliti u kalup (26 cm) obložen papirom za pečenje. Peci u prethodno zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 25-30 minuta. Pecenu koru ohladiti, pa preseći na dva dela. Šecer i vodu za preliv staviti da prokuva i kuvati 1-2 minuta. Ohladiti i poprskati kore.

Žumanca i šecer umutiti, pa im dodati brašno razmuceno u hladnoj kafi. Staviti na ringlu i kuvati dok se ne zgusne, 2-3 minuta. Skloniti sa vatre i ubaciti izlomljenu cokoladu. Mešati dok se cokolada ne istopi. U hladan fil umešati maslac.

Namazati presecenu i poprskanu koru sa filom, poklopiti sa drugom korom, takoe poprskanom i ukrasiti po želji.

Savet