

Coca-cola torta



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 5 jaja
- 5 kašikabrašna
- 4 kašikešecera
- 1 dlulja
- 100 gcokolade
- 1 kašikakakaa
- 1 kesicapraška za pecivo
- 250 mlkole za biskvit

Za kremu:

- 250 gmljevenog keksa
- 250 gmaslaca ili margarina
- 100 gšecera u prahu
- 5 kašikamljevenih lješnjaka
- 300 mlkole

Za ukrašavanje:

- 250 mlslatke pavlake
- po željirendane cokolade
- po željimpljeveni lješnjaci

Priprema

Za biskvit odvojiti bjelanjke od žumanjaka. Miksati žumanjke sa šećerom, dodati ulje i otopljenu čokoladu. Dodati brašno, kakao i prašak za pecivo. Na kraju umiješati čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka i dodati u žumanjke vrljacom. Izliti smjesu u lim za pečenje premazan maslacem i posipan brašnom. Peci u pecnici na 180°C 25 minuta. Peceni i još vrući biskvit preliti sa 250ml Coca-Cole. Pustiti da se ohladi.

Za kremu u posudi pomiješati mljevene kekse i lješnjake. Dodati Coca-Colu te margarin koji ste prethodno mikserom izradili sa šećerom u prahu. Dobro izmiksati kako bi se krema lijepo 'povezala' i postala podatna. Na ohlaeni biskvit nanijeti kremu, premazati tučenim vrhnjem za šlag i dobro rashladiti.

Koru presjeci popola da se dobiju dvije. Redati kora, krema, kora, krema i slatka pavlaka.

Savet

Za koru sam koristila mlijeku čokoladu. Izaberite po želji :)