

## **Coca-cola torta**



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Biskvit:**

- **5** jaja
- **5** kašikabrašna
- **4** kašikešecera
- **1** dlulja
- **100** g cokolade
- **1** kašikakaka
- **1** kesicaprška za pecivo
- **250** ml koke za biskvit

#### **Za kremu:**

- **250** g mljevenog keksa
- **250** g maslaca ili margarina
- **100** g šecera u prahu
- **5** kašikam ljevenih lješnjaka
- **300** ml koke

#### **Za ukrašavanje:**

- **250** ml slatke pavlake
- po želji rendane cokolade
- po želji mljeveni lješnjaci

## **Priprema**

Za biskvit odvojiti bjelanjke od žumanjaka. Miksati žumanjke sa šecerom, dodati ulje i otopljenu cokoladu. Dodati brašno, kakao i prašak za pecivo. Na kraju umiješati cvrsto tuceni snijeg od bjelanjaka i dodati u žumanjke vrljacom. Izliti smjesu u lim za pecenje premazan maslacem i posipan brašnom. Peci u pecnici na 180°C 25 minuta. Peceni i još vruci biskvit prelit 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 šecerom u prahu. Dobro izmiksati kako bi se krema lijepo ‘povezala’ i postala podatna. Na ohlaeni biskvit nanijeti kremu, premazati tucenim 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 mljenu okoladu. Izaberite po želji :)