Torta sa kafom (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **100 g**šecera
- **120 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **nekoliko kašika jake**crne kafe

Fil:

- **300 g**sitnog neslanog sira
- **400 ml**slatke pavlake
- **100 g**šecera
- **100 g**kokosovog brašna
- **4 kašike vrele**vode
- **5 kašika** šecera
- **2-3 kašike** kafe

Za dekoraciju:

- **100 g**cokolade
- **5 kašika** ulja

Priprema

Jaja umutiti sa šecerom, pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju kuvanu crnu kafu (kafu možete skuvati malo više pa da poprskate piškotu njome). Smesu izlijte u obruc sa pek papirom i pecite na temperaturi od 200 stepeni dok ne porumeni. Proverite cackalicom da li je kora pecena. Fil: Pavlaku umutite i pomešajte sa šecerom, dodajte sir i kokosovo brašno, kuvanu kafu.Promešajte i ravnomerno rasporedite preko pecene i ohlaene kore. Ostavite nekoliko sati u frižideru da se stegne. Pripremite glazuru od cokolade ili jednostavno narendajte cokoladu preko torte.

Savet