

Medena krem torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **220** gputera
- **4**jajeta
- **1**vanilin šecer
- **200** gmeda
- **220** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kašicicacimeta
- **200** gmlevenih oraha
- **100** mljogurta od višanja

Fil:

- **300** gbele cokolade
- **2** kašikeespresso kafe
- **150** mlslatke pavlake
- **4** kašikalikera od oraha

Dekoracija:

- 2šlag krema

Priprema

Kora: Izmiksajte puter i vanilu, dodajte jedno po jedno jaje, med i mutite dok ne dobijete ujednacen gust krem. Postepeno sipajte brašno, prašak za pecivo, cimet i orahe, izmešajte i umešajte grčki jogurt. Testo sipajte u kalup obložen masnim papirom i pecite u rerni na 180 stepeni oko 60 minuta. Fil: Na pari zagrejte espresso kafu i slatku pavlaku. im prokluca, posudu skloniti s ringle, dodajte seckanu cokoladu i mešajte dok se sasvim ne otopi. Sipajte liker, prohладите i kratko izmiksajte. Ohlaenu koru isecite vodoravno, premažite polovinom krema, poklopite drugom korom, površinu torte nafilujte ostatkom krema. Dekoracija: Kad se ohladi i stegne premazati i ukrasiti šlagom od vanile.

Savet