

Koka kola torta



Sastojci

Za koru:

- 5 jaja
- 5 kašika šecera
- 15-20 kašika brašna
- mala šoljica (za kafu) ulja
- 2 kašike kafe ili nes-kafe
- 1 prašak za pecivo

Za fil:

- 300 g mlevene plazme
- 250 g margarina
- 200 g šecera u prahu
- 100 g mlevenih oraha
- flasa koka kole
- 200 g šлага

Priprema

Za koru: sve sastojke umutiti, zatim ispeci na 200 stepeni nekih 10-15 minuta, izvaditi iz rerne i vrucu koru preliti sa 3 dl koka kole, ostaviti koru da se prohladi.

Za fil: umutiti margarin i šecer u prahu, zatim dodati mlevenu plazmu i orahe, to sjediniti u glatku masu i dodati

4 dl koka kole, pa preliti koru.

Šlag umutiti sa 2 dl kisele vode, da bi bio cvrsci.