

Torta sa kafom (3)



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 5 belanaca
- 2 žumanca
- 90 g šecera
- 110 gmlevenih oraha
- 1 kašik crne kafe
- 1 kašik brašna
- 1 kašicica praška za pecivo

Fil:

- 3 žumanceta
- 200 g šecera u prahu
- 300 gmlevene plazme
- 100 mljake, skuvane, kafe
- 100 gmlecne cokolade
- 250 g maslaca

Dekoracija:

- 50 g bele šlag pene
- 100 ml hladnog mleka
- 2 kašike fila
- 2 kašike skuvane kafe

Priprema

Recept za tortu sam videla na internetu (Mezze magazin, autor - Dragana Pušica). Ja sam tortu napravila sa vrlo malim izmenama, od originala.

Kora: Prvo pripremiti kalup, u kome ce se kora peci. Uzeti kalup sa obrucem, vel. 24cm. Kalup obložiti pek papirom (da biste to lako uradili, pek papir pokvasiti pod mlazom hladne vode, raširiti ga i staviti između dve kuhinjske krpe, da bi krpe upile višak vode. Sa tako pripremljenim pek papirom ce te bez problema obložiti kalup). Papir, blago, premazati maslacem.

Belanca staviti u dublji sud i uz, postepeno, dodavanje šecera umutiti u cvrsti šam. Dodati žumanca i umutiti da se dobije penasta smesa. Pomešati brašno, prašak za pecivo i kašiku kafe, pa dodati u smesu sa jajima. Mikserom, najmanjom brzinom, sjediniti sastojke. Na kraju dodati mlevene orahe i špatulom sjediniti, sa ostalim sastojcima.

Testo sipati u, pripremljeni, kalup i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni. Pecenu koru (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi iz rerne i ostaviti da se, u kalupu, ohladi. Zatim skloniti obruc sa kalupa, pa koru preseći dva puta, da se dobiju tri korice.

Fil: Žumanca, penasto, umutiti uz, postepeno, dodavanje šecera u prahu. Fil sa žumancima staviti da se kuva, na vodenoj pari. Pri kraju kuvanja dodati izlomljenu, mlečnu, čokoladu i mešati da se čokolada otopi i sjedini sa filom od žumanaca. Skuvani fil skloniti sa vatre, prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. U hladan fil dodati, skuvan i ohlaženu kafu, kao i penasto, umućeni maslac. Na kraju ubaciti mlevenu plazmu i mikserom umutiti da se dobije penasti krem. Od krema odvojiti dve, pune, kašike, za dekoraciju.

Na plato za torte staviti prvu koricu, pa preko naneti četiri, pune, kašike fila. Fil, ravnomerno, rasporediti po celoj kori. Preko staviti drugu koricu i blago je rukom pritisnuti, da se spoji sa filom. Ponovo naneti četiri kašike fila. Na kraju preklopiti sa trecom koricom i ostatkom fila premazati celu tortu.

Dekoracija: U dublju posudu staviti belu šlag penu i prelići je hladnim mlekom i skuvanom (ohlaženom) kafom. Šlag umutiti. U umućeni šlag dodati dve kašike fila i, dobro, sjediniti. Umućenim šlagom ukrasiti tortu.

Tortu ostaviti u frižider, najmanje 4-5 sati, pa je poslužiti. Ko je ljubitelj kafe uživace u svakom zalogaju ove torte...

Savet