

Torta sa kafom (3)



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **5** belanaca
- **2** žumanca
- **90** g šecera
- **110** gm levenih oraha
- **1** kašikacrne kafe
- **1** kašikabrašna
- **1** kašicicapraška za pecivo

Fil:

- **3** žumanceta
- **200** g šecera u prahu
- **300** gm levene plazme
- **100** mljake, skuvane, kafe
- **100** gm lecne cokolade
- **250** g maslaca

Dekoracija:

- **50** g bele šlag pene
- **100** ml hladnog mleka
- **2** kašikefila
- **2** kašikeskuvane 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 izmeu 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 preseci 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, mlecnu, cokoladu i mešati da se cokolada otopi i sjedini sa filom od žumanaca. Skuvani fil skloniti sa vatre, prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. U hladan fil dodati, skuvanu i ohlaenu kafu, kao i penasto, umuceni 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 cetiri, 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 cetiri kašike fila. Na kraju preklopiti sa trecom koricom i ostatkom fila premazati celu tortu.

Dekoracija: U dublju posudu staviti belu šlag punu i preliti je hladnim mlekom i skuvanom (ohlaenom) kafom. vrsto umutiti. U umuceni šlag dodati dve kašike fila i, dobro, sjediniti. Umucenim 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