

Moka torta (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 4 kašikebrašna
- 2 kašikekakaa
- 2 kašicicenes kafe
- 1 kesicapraška za pecivo

Za natapanje kore:

- 2 dlskuvane nes kafe

Krema:

- 500 mlmleka
- 5 kašikagustina
- 200 gšecera
- 250 gmaslaca
- 1 kašicicaekstrakta vanile

Za ukrašavanje:

- **80 g** kokosovog brašna
- **malo** jestivog zlatnog praha

Priprema

Prvo skuvati fil. Od 500 ml mleka odvojiti malo, pa razmutiti gustin. Ostatak staviti da prokuva sa šećerima, pa zakuvati gustin. Treba da bude kao puding. Prohladiti, a onda sjediniti sa izmiksanim maslacem, da se dobije fina krema. Za koru odvojiti belanca od žumanaca i sa šećerom umutiti u sneg. Umešati žumanca, brašno prosejano sa praškom za pecivo i kakaom, i dodati nes kafu otopljenu u malo vode.

Pleh od rerne obložiti pek papirom, izliti smesu i peci na 180 stepeni, 20. tak minuta. Ohladiti i preseći na tri lente. Natopiti ohlaenom nes kafom.

Na tacnu staviti prvu koru, nafilovati, staviti drugu koru, opet fil, poklopiti trecom korom. Celu tortu premazati ostatkom fila, Ukrasiti kokosovim brašnom i jestivim prahom.

Rashladiti tortu i seci na šnite.

Savet