# *Torta sa cokoladom i kafom*

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Za koru:**

- **4**jajeta
- **4 kašike**šecera
- **120 g**crne cokolade
- **1 kašika**nugat krema
- **100 g**putera
- **100 ml**neutralne mlecne pavlake
- **1 kašika**kakaa

**Za fil sa kafom:**

- **3**žumanca
- **200 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **250 ml**mleka
- **2** pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **1 kašika**nes kafe
- **400 ml**neutralne mlecne pavlake za šlag

**Za posipanje:**

- **1 kašika**kakaa

## Priprema

Za koru odvojiti belanca od žumanaca, pa umutiti belanca sa šecerom u cvrst šne.

okoladu, puter i nugat krem otopiti na laganoj temperaturi, skloniti sa ringle, pa dodati kašiku kakaa i pavlaku. Promešati. Zatim žicom umešati jedno po jedno žumance i na kraju lagano sjediniti umucena belanca. Peci koru u kalupu obloženom papirom, pola sata na 160°C.

Za pripremu fila sjediniti žumanca, šecer, vanilu, puding i mleko. Promešati i kuvati na srednjoj temperaturi da se zgusne. Skloniti sa ringle i umešati kafu. Pavlaku cvrsto umutiti, pa lagano sjediniti sa ohlaenim filom. Sipati preko kore. Odozgo kroz cediljku prosejati kakao i staviti u frižider na nekoliko sati.

## Savet

Ako neko ne voli kakao, preko fila može da stavi šlag.