

Torta sa kafom (4)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 100 g šecera
- 100 g brašna
- 50 g gustina
- 1,5 kašičica praška za pecivo
- 1 kašikadžema od kajsija
- 50 g mlevenih pecenih lešnika

Fil:

- 40 g kafe
- 150 ml provrele vode
- 1 kesica pudinga sa ukusom čokolade
- 50 g crne čokolade za kuvanje
- 2 kašike brašna
- 150 g šecera
- 200 g maslaca
- mleka po potrebi

Još je potrebno:

- džem od kajsija za premazivanje korica
- mleko za natapanje korica

Priprema

Kora: Kalup sa obrucem vel. 22cm obložiti pek papirom (odsecite papira koliko je potrebno, zgužvajte ga u ruci i pokvasiti ga dobro hladnom vodom. Dobro ga iscedite, stavite papir izmeu dve kuhinjske krpe da upiju višak vode i bez problema cete obložiti kalup). Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni.

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublju posudu i mikserom ih umutiti uz postepeno dodavanje šecera. Mutiti ih sve dok pod prsima više ne oseate kristale šecera. Dodati žumanca (odjedanput) i nastaviti sa mucenjem dok se ne dobije kremasta smesa. Dodati džem od kajsija i mlevene lešnike, koje smo prethodno u rerni prepekli. Umutiti mikserom. Na kraju ubaciti mešavinu brašna, gustina i praška za pecivo. Špatulom ili drvenom varjacom polako sjediniti mešavinu brašna sa ostalim sastojcima. Sipati umucenu smesu u kalup i staviti da se pece. Kada površina testa porumeni, prekriti alu folijom i nastaviti sa pecenjem (najbolje da probate cackalicom da li je kora pecena. Pošto je kora deblja ja sam je pekla 45 minuta). Pecenu koricu izvaditi iz kalupa i ostaviti da se ohladi. Kada se kora ohladila prvo pri dnu iseci što možete tanju koricu. Ona ce vam trebati da napravite kuglice. Zatim koru preseci dva puta, da bi se dobile tri korice.

Fil: Kafu staviti u manju posudu i preliterati je sa provrelom vodom. ostaviti da odstoji pet minuta. Zatim dobro promešati, izmeriti i do 1/2 l tecnosti sipati hladno mleko. Od mešavine mleka i kafe odvojiti 200 ml i ostaviti na stranu. U ostatak dodati šecer i izlomljenu cokoladu. Staviti na vatru da provri, uz postepeno mešanje da se cokolada otopi. U odgovarajucu posudu sipati prah za cokoladni puding, dodati brašno i odvojenim mlekom dobro sjediniti žicom za mucenje da nema grudvica. Kada mleko na šporetu provri skloniti ga na stranu i sipati pripremljeni puding. Vratiti i kuvati fil dok se zgusne, uz stalno mešanje žicom za mucenje. Na skuvani krem staviti providnu foliju, direktno na fil, i ostaviti da se ohladi. Hladan fil mikserom umutiti, pa iz dva puta dodati penasto umuceni maslac. Sve dobro sjediniti da se dobije penasti krem. Od fila odmah odvojiti jednu kašiku na stranu.

Kuglice: Tanku koricu, koja je prva isecena, staviti u odgovarajucu posudu i rukama je izmrviti. Dodati jednu kašiku džema od kajsija i odvojeni krem. Viljuškom sve dobro sjediniti. Vlažnim rukama napraviti kuglice (velicina kuglica i broj je po želji).

Na sredinu tacne za tortu stavite samo malo fila i razmažite ga malo, da se korica zalepi i da torta može lepo da se sece. Na tacnu staviti prvu koricu i celu je poprskati mlekom. Preko naneti tri kašike džema od kajsija i ravnomerno ga rasporediti po celoj korici. Preko džema staviti pet kašika fila, pa i njega ravnomerno rasporediti preko cele kore. Preklopiti sa drugom korom i blago je pritisnuti. Ponoviti postupak (poprskati je mlekom, 3 kašike džema i 5 kašika fila). Na kraju staviti trecu koricu i nju poprskati mlekom, premazati džemom, pa celu tortu premazati ostatkom fila. Ukrasiti je kuglicama.

Tortu ostaviti u frižider 4-5 sati, pa je isecite. Uživace te u svakom zalogaju.

Savet