

## ***Torta sa kafom***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **250 g**napolitanki
- **50 g**margarina
- **50 g**mleka

#### **Fil:**

- **550 ml**slatke pavlake
- **100 g**šecera
- **250 ml**jake crne kafe
- **1 kašika**ruma
- **1 kašica**arome od vanile
- **1 kesica**želatina
- **malonastrugane** cokolade

### **Priprema**

Na napolitanke (ja sam koristila cokoladne) staviti kesu, pa ih oklagijom izmrviti. Margarin otopiti na tihoj vatri sa mlekom i preliti preko napolitanki. Sjediniti i prstima formirati koru, u kalupu za tortu. Skuvati jaku kafu, u kojoj je dodato 100 g šecera. (ja sam u 250ml proključale vode dodala 2 kašike kafe) i ostaviti da se ohladi. Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice. Slatku pavlaku umutiti, dodati rum i vanilu. Izmešati da se sjedini. Dodati ohla?enu kafu i pripremljen želatin. Umutiti mikserom. Krem sipati na koru. Preko nastrugati cokoladu i ostaviti u frižider da se stegne. Treba najmanje 5 sati da bude u frižideru.

**Savet**