

Crna torta sa kafom



Sastojci

Potrebno je:

- 7 jaja
- 450 g šecera
- 4-5 kašika kuvane crne kafe
- 100 g mlevenih oraha
- 200 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 4 štangle cokolade
- 200 g butera

Priprema

Dobro umutiti 4 žumanceta sa 250 g šecera. Dodati 4-5 kašika kuvane crne kafe, 100 g mlevenih oraha, 200 g brašna, 1 prašak za pecivo i na kraju umešati cvrst sneg od 4 belanceta. Sipati u namazan pleh posut brašnom i peci. Ohla?enu tortu preseći preko polovine i nadevati.

Nadev: 3 cela jajeta 200 g šecera i 4 štangle cokolade kuvati na pari neprestano mešajuci dok se masa ne zgusne. U ohla?enu masu umešati 200 g penasto umucenog butera, pa premazati tortu iznutra i spolja.