

Торта со кафе

Старинска кремаста торта со вкус на кафе и крем готвен на пареа. Совршен десерт за секоја пригода.



Вид на оброк: **Десерт**
Комплексност: **Средно**
Број на лица: **12 лица**
Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 4 јајца
- 250 грама шеќер
- 100 грама ореви
- 200 грама брашно
- 1 прашок за печиво
- 5-6 лажици варено кафе

За ФИЛ ќе ви треба:

- 3 јајца
- 200 грама шеќер
- 100 грама чоколадо за готвење
- 200 грама маргарин

Чекор 1

Изматете ги јајцата со шеќерот и постепено додавајте 2-3 лажици кафе, брашното и прашокот за печиво.

Потоа додадете ги оревите и промешајте.

Печете на 180 степени 20 минути или проверете со чепкалка.

Чекор 2

Јајцата изматете ги со шеќерот и ставете ги на пареа со постојано мешање. После неколку минути додадете го чоколадото искршено на коцки и мешајте додека да се спои со кремот, околу 15 минути.

Оставете го убаво да се олади. Изматете го со маргаринот и спојте го со изладениот крем.

Чекор 3

Тестото пресечете го хоризонтално на два дела, испрскајте го со неколку лажици кафе и филувајте со веќе приготвениот крем.

Чекор 4

Декорирајте по желба со шлаг и чоколадо. Оставете да стои неколку часа во фрижидер, па сервирајте.



Совет

Овој фил е потежок за подготовка, но е незаменлив вкусот кој ќе се добие на крајот. Во тестото користете кафе по ваш вкус, кое може да го направите појако, за поинтензивен вкус.

Користени производи:



Округла тава 26см.



Статичен миксер



Рачен блендер 3 во 1

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk