

Moka torta

Jedna od najlepših kombinacija cokolade, kafe, slatke pavlake i kakaa koja će vas stalno terati.



- 1** Za koru penasto umutiti margarin i secer. Dodavati jedno po jedno jaje i dobro umutiti. Dodati mleko i na kraju prosejane suve sastojke (brasno, sodu, p.p. i kakao). Izliti u kalup za torte (26cm) obložen pek papirom i peci na 180 stepeni oko 30 min.
- 2**
- 3**
- 4**
- 5**
- 6** Za ganache fil uzeti 250 ml slatke pavlake i staviti da prokljuca i malo pre ključanja izmaci sa vatre i preiti preko izlomljene crne cokolade. Mesati dok se smesa ne sjedini. Ostaviti da se dobro ohladi. Kada je sasvim hladan fil, umutiti mikserom i dodati kasiku nes kafe razmucenu u kasici vrele vode i jos malo mutiti.

7

Sastojci:

margarina 130 g
secera 250 g
jaja 4
mleka 125 ml
brasna 150 g
kakao praha 50 g
sode bikarbone kasicica
praska za pecivo kesica
soli prstohvat
nes kafe u granulama 2 kesice
slatke pavlake 500 ml
crne cokolade 200 g
secera u prahu 3 kasike
slaga 2 kesice
kisele vode pola case

8

9

10

11 Prugih 250 ml slatke pavlake umutiti sa secerom u prahu i dodati jos jednu kasiku nes kafe razmucenu u vreloj vodi.

12

13

14

15

16 Koru prohladiti i preseci na dva jednakata dela. Svaki deo natopiti s malo skuvane nes kafe. Na prvu koru naneti fil od cokolade, pa drugu koru i na nju naneti fil od slatke pavlake.

17

18

19

20

Napomena:

Ganache fil je najbolje ako je moguce da prenoci u frizeru pre mucenja ili da odstoji bar dva-tri sata na hladnom.