

Moka torta

Jedna od najboljih kombinacija cokolade, kafe, slatke pavlake i kaka a koja ce vas stalno terati



ja jedno

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) oblozen 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 kljucanja 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 Drugih 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 preseći na dva jednaka 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 moguće da prenoci u frizideru pre mucenja ili da odstoji bar dva-tri sata na hladnom.