

# Mokka torta s orasima



Ovo je torta za sve ljubitelje Buttercreme s okusom kave .  
Torta je vrlo elegantne , brza i jednostavna u pripremi .

## **SASTOJCI ZA BISKVIT :**

140 g brašna

150 g šećera

170 g maslaca ( ili margarin za kolače )

3 jaja

1  $\frac{1}{2}$  žličica praška za pecivo

80 g mljevenih oraha

2  $\frac{1}{2}$  instant kave ( Nescafe )

1 žlica vruće vode

## **PRELJEV ZA BISKVIT :**

80 ml mlijeka

$\frac{1}{2}$  žličice instant kave ( Nescafe )

## **BUTTERCREME :**

250 g margarina za kolače ( ili maslac )

200 g kondenzirano mlijeko

2 žlice vruće vode

1 žlica instant kave ( Nescafe )

**PRIPREMA :**

1 . dobro umutiti šećer i maslac , te dodavati jedno po jedno jaje ( svako jaje mutiti cca . 3 minute ) ...

2 . razmutiti instant kavu u vrućoj vodi ...

3 . u umućenu smjesu prosijati brašno , prašak za pecivo , dodati mljevene orahe i Nescafe ...

4 . sve dobro izmiješati , dno kalupa obložiti pak papirom , rubove namazati margarinom , biskvit izliti u kalup promjera 20 ...

5 . biskvit staviti u prethodnu zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva cca . 25 – 30 minuta ...

6 . pečeni biskvit ostaviti još 10 minuta u kalupu , te ga onda osloboditi i ostaviti da se u potpunosti ohladi ...

7 . biskvit prerezati po pola ...

8 . u vruće mlijeko rastopiti instant kavu , preljev podijeliti na dva jednaka dijela , te oba biskvita ravnomjerno premazati ( natopljen biskvit staviti na stranu ) ...

9 . za buttercreme dobro izraditi margarin tako da postane skoro pa bijele boje , dodati kondenzirano mlijeko te miksati još 5 minuta ...

10 . razmutiti instant kavu u toploj vodi , te dodati u maslac i miksati još 2 minute ...

11 . na biskvit staviti jedan dio kreme , na kremu drugi biskvit , zatim cijelu toru premazati kremom ali odvojite cca . 3 vrhom pune žlice za ukrašavanje torte ...

12 . u vrećicu za ukrašavanje staviti ostatak kreme te je ukrasiti puslicama i krupnim orasima ... **POGLEDAJ VIDEO !!!**

**NAPOMENA I SAVJETI :**

Svi sastojci trebaju bit jednake kućne temperature .

Ako želite praviti veću tortu pogledajte tablicu za preračunavanje kalupa na mome blogu .



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri