

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