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 ½ žličica praška za pecivo

80 g mljevenih oraha

2 ½ instant kave (Nescafe)

1 žlica vruće vode

PRELJEV ZA BISKVIT :

80 ml mlijeka

½ 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 podijelit 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