

# Torta od kave i čokolade



Autorica: Monika Topolko

Za 1 tortu veličine 20x30cm

Vrijeme pripreme: 40min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 1h 40min

Ukupno vrijeme: 2h 30min

Težina pripreme: Umjereno

Kategorija: Torte & kolači

Pri pečenju beze kore budite vrlo oprezni. Ako je prepečete, ona će se previše osušiti i mrvit će se dok je režete. Tortu obavezno ostavite u hladnjaku preko noći da se dobro ohladi prije rezanja i serviranja.

## Beze kore

### Sastojci

5 bjelanjaka  
prstohvat soli  
250g kristal šećera  
1 žlice škrobnog brašna  
1 žlica imunovog soka

### Postupak

Pećnicu zagrijte na 125°C. Veliki lim za pečenje (30x40cm) obložite papirom za pečenje. Bjeljancima dodajte prstohvat soli i tucite mikserom na najvećoj brzini dok se ne zapjene. Polako počnite dodavati šećer i dalje miksajući. Sve ukupno smjesu tucite oko 4 minute odnosno dok ne umiješate sav šećer, a snijeg ne postane čvrst i sjajan. Zatim dodajte škrobno brašno i limunov sok. Ponovo tucite na najvećoj brzini oko 2 minute, odnosno dok ne dobijete čvrstu smjesu. Smjesu ravnomjerno rasporedite na pripremljeni lim i zagladite površinu spatulom. Koru sušite u zagrijanoj pećnici 90 minuta. Pečena kora dobit će ravnomjernu kremastu boju i na dodir će biti tvrda. Koru sasvim ohladite, potom odstranite papir za pečenje i prepolovite ju po širini tako da dobijete dvije kore veličine 20x30cm.

## Osnovna krema

5 žumanjaka  
6 žlica šećera  
2 vanilin šećera  
9 žlica škrobnog brašna  
1 l mlijeka  
1 mahuna vanilije  
200g maslaca

### Za kremu od čokolade i lješnjaka:

150g tamne čokolade  
80g sjeckanih prženih lješnjaka

### Za kremu od kave i bijele čokolade:

### **Sastojci**

100g bijele čokolade  
1,5 žlica instant kave  
1 žlica ruma

### **Postupak**

Pjenasto izradite žumanjke, šećer i vanilin šećer. Dodajte škrobno brašno i nekoliko žlica mlijeka i dobro promiješajte. Ostatak mlijeka stavite na vatru. Dodajte mu sjemenke i mahunu vanilije i kuhajte dok ne proključa. Izvadite mahunu pa u mlijeko ulijte smjesu od žumanjaka. Kuhajte na laganoj vatri uz stalno miješanje dok se ne zgusne. Maknite s vatre i ohladite. U ohlađenu kremu umiješajte pjenasto izrađen maslac pa kremu podijelite na dva dijela.

U jedan dio kreme umiješajte otopljenu tamnu čokoladu i sjeckane lješnjake. U drugi dio kreme dodajte otopljenu bijelu čokoladu i kavu koju ste otopili u žlici ruma.

### **Šlag s aromom kave**

#### **Sastojci**

300ml slatkog vrhnja  
1 vanilin šećer  
1 žličica instant kave

#### **Postupak**

Slatkom vrhnju dodajte vanilin šećer i kavu. Tucite na najvećoj brzini ručnim mikserom dok se ne pretvori u mekani šlag.

#### **Sastavljanje torte:**

Na pladanj položite jednu koru i premažite ju kremom od kave i bijele čokolade. Na kremu pažljivo položite drugu koru te ju premažite čokoladnom kremom. Tortu premažite sa šlagom sa svih strana i po želji pospite nasjeckanom čokoladom.

Tortu obavezno stavite u hladnjak preko noći prije rezanja i posluživanja.