

# Viski torta

Torta samo za odrasle!

1 Torta    Jednostavno

Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Biskvitno testo:

5 jaja  
100 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
100 g glatkog brašna

### Natapanje:

125 ml jake kafe hladne  
125 ml viskija  
2 kašika/e šećera

### Fil:

250 ml slatke pavlake  
2 kašika/e šećera u prahu  
1 kesica Dr. Oetker Kremfixa

### Posipanje:

kakao praha neslađenog

## 1 Priprema:

Penasto umutite jaja sa šećerom i vanilin šećerom. Pažljivo dodajte prosejano brašno. Smesu sipajte u kalup sa štipaljkom (24 cm), čije ste dno obložili papirom za pečenje i poravnajte. Stavite kalup na rešetku u donjoj trećini prethodno zagrejane rerne i pecite.

**Temperatura rerne otprilike 180 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C**

**Nivo rerne: donja trećina**

- 2 Ostavite koru u kalupu da se ohladi oko 5 minuta, odstranite obruč kalupa i odvojite koru od dna kalupa, ali je ostavite na njemu dok se potpuno ne ohladi. Ohlađenu koru izbušite tankim štapićem odozgo na dole na što više mesta. Dobro sjedinite kafu, viski i šećer, tako da se šećer potpuno rastopi. Time natopite tortu. Umutite slatku pavlaku sa šećerom i Kremfixom prema uputstvu sa ambalaže. Premažite površinu i rubove torte i ostavite je da odstoji u frižideru sve do služenja. Kratko pre služenja stavite na tortu šablon od papira, sa šarom koju ste isekli po želji, i blago pospite kakao prahom. Pažljivo odstranite šablon i poslužite tortu.