Bomba torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika** oraha
- **1 kašika**prezli

Fil 1:

- **1**margarin
- **200 g**šecera
- **1**vanilin šecer
- **6**žumanaca
- **150 g**plazma keksa
- **200 g**oraha
- **2 dl**soka od narandže

Fil 2:

- **300 g**šecera
- **6**belanaca

Priprema

Kora: 6 jaja umutiti sa 6 kašika šecera, dodati 6 kašika mlevenih orasa, 1 kašiku prezli,1 kašiku brašna. Peci na 180 stepeni.

Fil 1: Dobro izraditi 1 margarin sa 200 g šecera u prahu i 1 vanilin šecer. Dodati 6 žumanaca jedno po jednu. Nako toga dodati 150 g mlevene plazme, 200g mlevenih orasa i sok od narandže.

Fil 2 : 300 g šecera mutiti sa 6 belanaca na pari. Upržiti 6 kašika šecera (karamel) i polako dodavati u ulupana belanca sa pare.

Savet