

oko bombica



težina: **lako**

za: **10** osoba

време priprave: **180** min

Sastojci

Testo:

- **8 kašika**šecera
- **5 kašika**kakaoa
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **6 kašika**brašna
- **1 prstohvatsoli** za sneg od belanaca
- **8** svežih jaja

Fil:

- **1 l** mleka
- **150 g** Menaž čokolade
- **6 kašika**šecera
- **4** pudinga od čokolade
- **250 g** margarina za kolace (ili putera)

Ostali sastojci:

- **500 ml** slatke pavlake
- **70 g** margarina za kolace (ili putera)
- **150 g** Menaž čokolade
- **300 g** marmelade po želji (kajsija, šipak)
- **oko 500 g** ticino mase za prekrivanje torte

Priprema

Testo: Penasto umitite žumanca sa šećerom, pa polako dodajte brašno, kakao i prašak za pecivo. U ovo dodajte umućen cvrst sneg od belanaca u koji ste dodali prsohvat soli. Zagrejte rernu na 170 stepeni i pecite oko 35 min smesu koju ste prethodno stavili u kalup (26 cm) koji je namazan margarinom i posut brašnom. Testo je gotovo kada pocne samo da se odvaja od kalupa. Kada se ohladi polako ga nožem odvojte od kalupa.

Fil: Puding sipajte u 3 dl mleka i izmešajte sve to dobro sa šećerom kako ne bi bilo grudvica. Zakuvati ostatak mleka i kada provri skloniti sa vatre i ubaciti u njega smesu koju ste ranije pripremili (puding, mleko i šećer). Vratiti na vatru i mešati dok smese ne postane gusta i ne pocne da se lepi za kašiku. im skinete fil sa ringle u njega stavite izlomljenu **Menaž cokoladu** i ostavite malo da se otopi, a nakon toga izmiksajte mikserom, kako bi se svi sastojci sjedinili. Ostaviti fil da se hladi, ali ga povremeno promešajte kako se ne bi stvorila korica. Dok je smesa hladna dodajte otopljeni margarin i mešajte dok se svi sastojci dobro ne povežu.

Filovanje: Izmiksati slatku pavlaku da bude cvrsta. okoladni fil i slatku pavlaku podelite u dva dela (ako imate 4 kore, onda u 3 dela). Prvu koru staviti na tacnu i premazati je marmeladom od kajsije, preko cega se stavlja cokoladni fil, pa preko toga slatka pavlaka. Preklopите drugom korom i lagano pritisnite da lepo legne kora na fil. Filujte po istom principu i postavljajte kore na tortu sve dok ih imate. Na poslednju kora ne stavljati fil. Ona se premazuje cokoladnom glazurom koja se pravi tako što se cokolada otopi sa margarinom, ostavi par minuta da odstoji i onda se prelije preko torte.

Ukrasite po želji slatkom pavlakom ili ticino masom.

Savet