Bombona torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za koru (x3):

- **21**belance
- **42 kašike**šecera
- **21 kašika**seckanih oraha
- **9 kašika**prezli

Za fil:

- **21**žumance
- **20 kašika**vode
- **24 kašike**šecera
- **500 g**margarina
- **100 gMenaž cokolade**
- **150 g**mlevene plazme

I još:

- **10 kašika**šecera
- **250 g**šlaga
- **3 dl**kisele vode
- **50 g** seckanih oraha

Priprema

Za jednu koru umutiti 7 belanaca u cvrst sneg. Zatim postepeno dodavati 14 kašika šecera i još mutiti.

Skloniti mikser i varjacom polako umešati 7 kašika seckanih oraha i 3 kašike prezli. Pažljivo promešati da se sve sjedini.

Smesu za koru sipati u podmazan i pobrašnjen pleh. Peci 45 minuta na 180 stepeni u prethodno zagrejanoj rerni. Na isti nacin ispeci još dve kore i ostaviti ih da se ohlade.

Otopiti 10 kašika šecera na tihoj vatri, da dobije braon boju, i time preliti sve tri ohlaene kore. To uraditi brzo, jer se otopljen šecer brzo stvrdne.

Za fil u dublji sud staviti 20 kašika vode i 350 g šecera i pustiti da provri na tihoj vatri. Žumanca penasto umutiti, pa kad voda provri, sipati žumanca neprekidno mešajuci. Kuvati desetak minuta, dok ne dobiju odgovarajucu gustinu. Obavezno neprekidno mešajte da ne bi zagorelo. Fil je gotov kad iza varjace ostaje prazan trag po dnu.

U vruc fil dodati izlomljenu Menaž cokoladu i mešati da se cokolada otopi. Ostaviti sa strane da se ohladi.

Posebno u dubljoj posudi penasto umutiti omekšali margarin, pa dodavati kašiku po kašiku ohlaenog fila i dobro sjediniti.

Na kraju u fil dodati mlevenu plazmu i promešati.

Na odgovarajucu tacnu staviti jednu koru i premazati je filom. Ponoviti postupak još 2 puta.

Celu tortu premazati šlagom umucenim s kiselom vodom i po želji posuti seckanim orasima.

Savet