

Boem torta (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore (x3):

- 7 belanaca
- 7 kašika šecera
- 1,5 kašika brašna
- 14 kašika oraaha
- 1/3 štangle cokolade

Za fil:

- 21 žumance
- 21 kašika šecera
- 3 kašike brašna
- 1/2 mleka
- 100 g cokolade
- 150 g badema
- 2 kesice vanilin šecera
- 1,5 puter
- 150 g prah šecera
- šlag (za ukrašavanje)

Priprema

Umotiti belanca sa šecerom, dodati brašno, orahe i istopljenu cokoladu. Lagano promešati kašikom. Ispeci 3 kore. Peci 20 minuta na 200 stepeni.

Žumanca, brašno, šećer i mleko skuvati na pari. Kada se ukuva podeliti na dva dela. U jedan deo dodati čokoladu, a u drugi bademe i vanil šećer. Kada se fil ohladi, dodati umućen puter sa prah šećerom. Filovati: Kora, taman fil, žuti fil, pa tako za sve tri kore. Odozgo ukrasiti šlagom kao ja ili posuti bademom.

Savet

Ovo je torta za moju tetku koja je otišla u porodilište da mi rodi batuu. Zbog ove prilike su kore peene u obliku srca. Ovo je njena omiljena torta :D