Moja Bomba Torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **4**jajeta
- **4 kašike**šecera
- **2 kašike**brašna
- **2 kašike**kakaa
- **4-5 kašika**seckanih oraha
- **4-5 kašika**Nutelle

Fil:

- **2l** mleka
- **7**pudinga od vanile
- **7 kašika**šecera
- **500 g**margarina
- **300 g**šecera u prahu
- **200 g**kokosa
- **200 gMenaž cokolade**
- **100 g**mlecne cokolade
- **200 g**plazme
- **4-5 kašika**seckanih oraha

Ganache krema:

- **400 ml**slatke pavlake
- **200 gMenaž cokolade**

Još:

- **1 kesica**šlaga
- **150 ml**kisele vode

Priprema

Prvo u 2l mleka skuvati puding sa 7 kašika šecera i ostaviti da se ohladi uz povremeno mešanje. Dok se puding hladi, ispeci koru. Odvojiti belanca od žumanca pa belanca penasto umutiti, a žumanca umutiti posebno sa šecerom da bude onako kremasto i bledo. Belancima dodati umucena žumanca, brašno i kakao i lepo ali polako izmešati. U kalup ili pleh na dno posuti orahe pa razliti koru i peci nekij 10-15 minuta na 200C°.

Umutiti margarin sa šecerom u prahu pa tome dodavati po par kašika pudinga i sve lepo umutiti da se dobije fina krema. Podeliti je na 3 dela, u 1 deo dodati kokos, u drugi dodati plazmu i seckane orahe, a u treci otopljenu cokoladu, svaki fil lepo izmešati u fil sa cokoladom umutiti mikserom.

Ohladjenu koru okrenuti tako da orasi budu odozgo pa premazati otopljenom nutellom. Filovati prvo fil sa kokosom, pa sa plazmom pa sa cokoladom. Staviti da se hladi, a onda napraviti ganache. Staviti slatku pavlaku da se zagreje do vrenja, ali nikako da provri pa dodati kockice cokolade i mešati dok se ne istopi i ne bude lepa smesa. Ostaviti da se ohladi i dok je još tecno, preliti preko torte i ostaviti da se prenoci u frižideru. Kada se lepo stegne, umutiti šlag u ukrasiti tortu.

Savet

Umesto oraha može lešnik ili badem, ko šta voli. Ja sam pravila pola mere u kalupu u obliku srca, kalup kupljem kod kineza, kod nas ima manji i vei, moj je manji ali ne baš ni mali. Znai torta od pune mere bude velika. E sad, ja sam se zeznula jer sam htela da zbog izgleda fil od okolade bude u sredini, a kokos gore ali sam jedva rasporedila kokos preko okolade pa je bolji redosled koji sam napisala zbog tvrdoce fila. Ganash stavljajte samo ako kotistite kalup, u suprotnom e se izliti sa strane po tacni. :)