

okoladna bomba (2)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

време припреме: **120** min

Sastojci

Za koru (x4):

- 5jaja
- 5 **supenih kašika**kljucale vode
- 9 **supenih kašika**kristal šecera
- 1/2 **kesice**praška za pecivo
- 9 **supenih kašika**mlevenih oraha
- 4 **supenih kašika**brašna

Za fil:

- 13jaja
- 400 **g** šecera u prahu
- 400 **g**margarina
- 400 **g**cokolade
- 15 **supenih kašika**kristal šecera
- 150 **g**mlevenih oraha
- 200 **g**mlevenog keksa

Preliv - Ganache krem:

- 300 **g**cokolade

- **300 ml** slatke pavlake
- **50 g** bele cokolade

Priprema

Umutiti 5 jaja, 9 kašika šecera, 5 kašika ključale vode (jednu po jednu kašiku), 1/2 praška za pecivo, 9 kašika mlevenih oraha i 4 ravne kašike brašna. Dobijenu smesu usuti u prethodno podmazan kalup precnika 32 cm i peci na 200 stepeni 15-20 minuta. Ispeci 4 ovakve kore.

Umutiti 400 g margarina sa 400 g šecera u prahu, pa dobijenoj smesi dodati 13 žumanaca - jedno po jedno i 400 g na pari otopljene cokolade. Posebno umutiti 13 belanaca sa 15 kašika kristal šecera pa kašiku po kašiku dodavati u fil sa cokoladom. Dodati 150 g mlevenih oraha i 200 g mlevenog keksa.

Staviti 300 ml slatke pavlake da se ugreje ali da ne proključa. Kada je ugrejano, sknuti sa vatre i dodati 300 g izlomljene cokolade i mešati sve dok se sastojci ne sjedine, dodati prstohvat soli i malu kockicu margarina, mešati dok se sve ne istopi. Preliti preko torte i istopljenom belom cokoladom napraviti šaru na torti. Po želji ukasiti tortu okolo sa 300 g šlaga.

Savet

Ko ne želi da šara tortu kao ja, ne mora da stavlja belu okoladu, a ni šlag nije obavezan. Ako ne želite da stavljate živa žumanca, možete ih umutiti sa šećerom u prahu i skuvati na pari, a margarin umutiti sam.