

Bronhi šnit torta (2)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **8** belanaca
- **8 kašika** šecera
- **4 kašike** brašna
- **1 kašika** gustina
- **2 kašike** gorkog kakaoa
- **1 kašika** sirceta
- prstohvatsoli

Za fil:

- **8** žumanaca
- **500 ml** mleka
- **150 g** bronhi bombona
- **2** kesicepudinga sa ukusom slatke pavlake
- **120 ml** slatke pavlake
- **100 g** margarina
- **50 g** cokolade

Priprema

Belanca umutiti u cvrst šne. U toku mucenja dodati prstohvat soli i šecer. Zatim dodati brašno i gustin, varjacom lagano sjediniti, a onda dodati i sirce i takoe lagano promešati. Smesu, zatim, podeliti na dva dela. U prvi deo dodati kakao, drugi ostaje beo. Na pleh od rerne staviti pek papir, pa smesu sa kakaom sipati tacno do polovine pleha, drugi deo na ostatak pleha. Peci na 10-15 minuta 180 C. Ispecenu i ohlaenu koru podeliti na svetli i tamni deo, a onda svaki od njih iseci na pola, tako da se dobiju dva svetla i dva tamna dela.

U 400 ml mleka staviti bronhi bombone i kuvati dok se ne istope. Umutiti žumanca, puding i 100 ml mleka i sipati u provrelo mleko u kome su se istopile bombone. Skuvati fil, ohladiti ga, dodati mu margarin, lagano promešati, a zatim dodati i umucenu slatku pavlaku. Fil podeliti na dva dela, u jedan deo dodati istopljenu cokoladu dok se drugom ništa ne dodaje.

Redosled filovanja: Svetla kora, zatim polovina svetlog fila, tamna kora, polovina tamnog fila, zatim opet svetla kora, svetli fil, tamna kora i završava tamnim filom. Tortu premazati umucenim šlagom ili slatkom pavlakom.

Savet