

Boem torta



Sastojci

Za kore:

- 12 belanaca
- 300 g šecera
- 300 g oraha
- 1 supena kašika brašna

Za fil:

- 12 žumanaca
- 15 kašika šecera
- 1 kesica pudinga od vanile
- 2 kašike brašna
- 750 g mleka
- 250 g putera (margarina)
- 100 g cokolade za kuvanje

Za preliv:

- 200 g cokolade (može i 150g)
- margarin
- mleko (ulje)

Priprema

Umotiti cvrst sneg od belanaca. Dodati šecer, orahe i brašno. Od dobijene smese peci tri kore. Na 180-200 C.

Malo mleka odvojiti i u njemu razmutiti žumanca, puding, brašno i šećer. Ostatak mleka staviti da prokuva. Kad prokuva dodati smesu sa žumancima. Mešati dok se ne zgusne i ohladiti.

Umutiti puter i sjediniti sa ohlaenim filom.

Podeliti fil na dva dela. U jedan deo dodati rastopljenu cokoladu (100g).

Prvo ide kora pa cokoladni fil, pa žuti, pa kora....treća kora se ne filuje.

Na kraju prelići sa rastopljenom cokoladom 200g (preliv).