

# **Roendanska bomba**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za koru (x2):**

- 3jajeta
- **15** kašika šecera
- **15** kašika mleka
- **13** kašika brašna
- **2** kašike kakaoa
- **1** kesica praška za pecivo

### **Za fil:**

- **1** l mleka
- **500** g margarina
- **600** g šecera
- **200** g cokolade
- **350** g mlevenog keksa
- **200** g mlevenih oraha

### **Za dekoraciju:**

- po želji šlag
- po željicokolada

## **Priprema**

Pripremiti sastojke za koru.

Mutiti mikserom jaja i šefer dok ne pobele, zatim dodati mleko, a na kraju dodati i brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo. Sve dobro umutiti.

Okruglu tempsiju obložiti papirom za pecenje i izliti smesu. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 15 minuta. Na isti nacin pripremiti još jednu koru.

Pripremiti sastojke za fil.

U šerpu staviti mleko, šefer, margarin i cokoladu da se otopi. Kada provri skinuti sa vatre pa umešati mleveni keks i orahe. Ostaviti da se prohladi.

Ohlaene kore preseći napola.

Na prvu koru naneti 1/4 mlakog fila, zatim staviti drugu koru, pa opet fil... (III kora-fil, IV kora i onda celu tortu premazati filom). Fil ce biti malo rei, ali neka vas to ne brine, kore upijaju puno fila.

Tortu malo staviti u frižider da se ohladi, a zatim je dekorisati po želji.

Ukusna, kaloricna i zaista ogromna torta.

Prijatno.

## Savet

Mom dragom je jubilarni 30. roendan, pa sam ga iznenadila njegovom omiljenom tortom. Kalorina i izdašna torta, idealna za vee društvo. Prijatno