Boem torta (2)

Sastojci

Kore:

- 14 belanca
- 350 g šecera
- 140 g cokolade u prahu
- 210 g oštrog brašna
- 210 g pecenog mlevenog lešnika

Fil:

- 16 žumanaca
- 250 g šecera
- 2 vanilin šecera
- 1,2 l mleka
- 15 kašika oštrog brašna
- 2 belanca

Glazura:

- 200 g cokolade (odozgo)
- 3 kašike ulja
- malo vode
- šlag (sa strana)

Priprema

Umutiti mikserom 2 belanca, postepeno dodavati, 50 g šecera, 20 g cokolade u prahu, 30 g oštrog brašna i 30 g pecenog, mlevenog lešnika.

Ispeci 7 korica prema gore navedenim sastojcima, na prevrnutoj velikoj tepsiji (podmazanoj i pobrašnjenoj, ili na al. foliji ili masnom papiru).

Fil: 16 žumanaca, 250 g šecera, 2 vanil šecera, 1,2 l mleka, 15 kašika oštrog brašna i 2 belanca.

Staviti da provri 1 l mleka, šecer i vanil šecer, a u ostatak mleka, umešati brašno i kad provri, zakuvati fil i dobro mešati.

U ohlaen fil dodati umucen 1 ceo margarin i cvrsto umucena 2 belanca (belanca umešati u fil na kraju varjacom). Odozgo preliti cokoladom, a sa strane ukrasiti šlagom. (200g cokolade, 3 kašike ulja i malo vode – da ostane gusta glazura).

Brzo preliti preko torte i poravnati.