

Bomba torta



težina: **tesko**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6jaja**
- **2 pakovanjapiškota**
- **1margarin**
- **250 gprah šecera**
- **200 gcokolade za kuvanje**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **200 mlmleka**
- **1 kesicašлага**

Priprema

Odvojiti belanca od žumanca, pa žumanca umutiti sa 250 g šecera.

Umutiti margarin sa 200 g rastopljene cokolade.

Umutiti belanca sa jednom kašikom šecera.

Sadržaj iz druge posude sipati u posudu sa sadržajem iz prve faze i sve sjediniti. A onda sadržaj iz treće posude dodati u to i opet sjediniti.

U malo mleka potapati piškote i reati u sud obložen folijom odozdo i sa strane i sipati deo fila. Zatim opet reati red piškota, fil i opet piškote. Staviti u frižider da prenoci.

Tortu okrenuti na tanjur i ukrasiti umucenim šlagom.

Savet

Ukusna i bombastina kao i njen naziv...