

Bomba torta



Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- 5 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- cetiri štangle cokolade
- 8 kašika mleka
- 250 g butera
- 250 g šecera u prahu
- 250 g euro-krema
- 100 g seckanih badema
- 150 g mlevenih oraha
- sok od pomorandže
- 2 kesice šlaga

Priprema

Ulupati sneg od 5 belanaca, dodati 5 kašika šecera, 5 žumanaca, 50 g mlevenih oraha i 5 kašika brašna. Sipati u namazan kalup i peci. Pecenu tortu staviti da se ohladi, ali je ne vaditi iz kalupa. Preliti je sa 4 štangle cokolade rastopljene u 8 kašika mleka.

Nadev: Umutiti 250 g butera sa 250 g šecera u prahu, dodati 250 g euro-krema, 100 g seckanih badema, 100 g mlevenih oraha i sok od jedne pomorandže.

Ujedinaciti krem, rasporediti preko torte u kalupu, poravnati i staviti u frižider da se stegne. Rashla?enu tortu izvaditi iz kalupa, pa odozgo i sa strane staviti umucenog šlaga od 2 kesice.