

## **Bronhi šnit torta**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **8 bjelanaca**
- **8 kašika šecera**
- **prstohvatsoli**
- **1 kašika gustina**
- **4 kašike brašna**
- **1 kašika sirca**
- **50 g cokolade za kuhanje**

#### **Za fil:**

- **8 žumanajca**
- **500 ml mlijeka**
- **150 g bronhi bombona**
- **2 vrecice pudinga od vanilije**
- **120 ml slatke pavlake**
- **100 g maslaca**
- **50 g cokolade za kuhanje**

### **Priprema**

Odvojiti žumanca od bjelanaca, u bjelance uz lagano mucenje dodavati kašiku po kašiku šecera, malo soli. Kada dobijemo cvrst snijeg dodati 1 kašiku sirceta i brašno pomiješano sa gustinom. Smjesu podijeliti na dva jednaka dijela, jedan dio ostaje bijel dok u drugi dodamo 50 g otopljene cokolade za kuhanje. Tako pripremljenu smjesu izliti u pleh velicine 30x40 cm tako što pleh podijelimo na dva jednaka dijela na jednu stranu stavljamo bijeli

dio smjese a na preostalo 1/2 tamni dio. Peci u predhodno zagrijanoj pecnici na 180 C 10-12 minuta. Pecenu koru podijeliti tako da dobijemo dvije svijetle trake i dvije tamne trake velicine 10x30 cm. U 400 ml mlijeka staviti bronhi bombone i na laganoj vatri otopiti uz povremeno miješanje. Sjediniti žumanca i puding sa preostalim mlijekom i skuhati u mlijeku gdje su se otopile bronhi bombone. Kada smjesa postane dovoljno gusta skinuti s vatre. U ohlaenu kremu dodati maslac i umucenu slatku pavlaku. Kremu izjednaciti podijeliti na dva jednaka dijela i u drugi dio staviti 50 g otopljene cokolade. Tortu filovati tako što stavimo svjetlu koru, 1/2 svijetle kreme, zatim tamnu koru 1/2 tamne kreme, opet svjetla kora preostali dio svijetle kreme i na kraju tamna kora i tamna krema. Cijelu tortu premazati tamnom kremom i ukrasiti po želji.

## **Savet**