

Roendanska Boem torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **6**bjelanca
- **150** goraha
- **200** gšecera u prahu
- **2** kašikebrašna
- **2** kašikeprezle
- **1**prašak za pecivo

Fil:

- **1** lmljeka
- **6**žumanca
- **4**pudinga od vanile
- **200** gšecera u prahu
- **250** gmargarina
- **200** goraha
- **100** gcokolade za kuvanje

Dekoracija:

- **2** kesicešlag pjene od vanile

i još:

- **300 g**plazma keksa
- **2 kašikeruma**
- **200 ml**mlijeka

Priprema

Umutiti bjelanca u cvrst sneg. Dodati šecer u prahu, mljevene orahe, prezlu, brašno i prašak za pecivo. Sve dobro sjediniti drvenom varjacom.

Smjesu sipati u pleh dimenzija (28x40) i peci na 180 C oko 25 minuta.

Dok se kora pece skuvati fil. U šerpu staviti mlijeko da provre. Posebno umutiti puding, žumanca i šecer u prahu sa malo hladnog mlijeka i sve to sipati u prokuvano mlijeko. Kuvati uz stalno miješanje dok se fil ne zgusne. Ostaviti fil da se hlađi.

Posebno umutiti margarin pa dodati ohlaenom filu. Dobro sjediniti mikserom. Smjesu podijeliti na dva dijela. U jedan dio dodati 200 g mljeveni oraha, a u drugi dio dodati 100 g istopljene cokolade.

Pecenu koru staviti na tacnu, preko dodati tamni fil sa cokoladom.

Preko tamnog fila staviti plazma keks koji prethodno potopimo u mlijeko i rum.

Preko keksa staviti svetli fil sa orasima i ponovo plazma keks koji prethodno potopimo u mlijeko i rum.

Umutiti 2 šlag krema od vanile i dekorisati tortu.

Savet