

Bomba torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašika oraha
- 1 kašikaprezli

Fil 1:

- 1margarin
- 200 gšecera
- 1vanilin šecer
- 6žumanaca
- 150 gplazma keksa
- 200 goraha
- 2 dlsoka od narandže

Fil 2:

- 300 gšecera
- 6belanaca

Priprema

Kora: 6 jaja umutiti sa 6 kašika šecera, dodati 6 kašika mlevenih orasa, 1 kašiku prezli, 1 kašiku brašna. Peci na 180 stepeni.

Fil 1: Dobro izraditi 1 margarin sa 200 g šecera u prahu i 1 vanilin šecer. Dodati 6 žumanaca jedno po jedno. Nako toga dodati 150 g mlevene plazme, 200g mlevenih orasa i sok od narandže.

Fil 2 : 300 g šecera mutiti sa 6 belanaca na pari. Upržiti 6 kašika šecera (karamel) i polako dodavati u ulupana belanca sa pare.

Savet