

## *oko Bum Torta*



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 5 belanaca
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašna
- 2 kašikekakaa
- 1 prašak za pecivo
- po potrebi mleko

#### **oko fil:**

- 5 žumanaca
- 500 + 150 ml mleka
- 250 g cokolade
- 1 puding od cokolade
- 7 kašikabrašna
- 10 ak kašikašecera
- 250 g margarina

#### **Fil II:**

- 200 ml slatke pavlake

## I još

- **100 g** piškota
- mleko za natapanje piškota
- **100 g** cokolade za glazuru
- **1 kašik** pavlake
- **2-3 kašike** ulja

## Priprema

Umutiti belanca sa šećerom, brašnom, kakaom i praškom za pecivo. Peci na 180 stepeni. Kad se ispece prelići mlekom da kora bude mekana.

Staviti 500 ml mleka sa šećerom da se kuva. Na pari skuvati žumanca, pa im dodati 150 ml mleka, puding i brašno. Dobro umutiti i razbiti sve grudvice. Kad je mleko pred ključanjem, dodati mu cokoladu i mešati da se otopi pa u tankom mlazu dodati žumanca i kuvati dok se ne zgusne.

Kada se fil skroz ohladi dodati mu 1 po 1 kašiku dobro umućenog margarina. Posebno umutiti slatku pavlaku. Na koru sa obrucem sipati 3/4 coko fila, premazati slatku pavlaku, nareati piškote natopljene u mleku, pa ostatak coko fila.

Glazirati cokoladom. Otopiti par kašika ulja, cokoladu i kašiku pavlake i premazati tortu nakon što je odstojala par sati u frižideru.

## Savet

U coko fil sam ubacila i 1 želatin mada mislim da i ne mora. Torta je skoro cela od krema i najbolje je da prenoi u frižderu u obruu mada sam je ja sekla nakon 4-5 sati i bila je odlična.