

## **oko Bum Torta**



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **5** belanaca
- **4 kašike** šecera
- **4 kašike** brašna
- **2 kašike** kakaa
- **1** prašak za pecivo
- **po potrebi** mleko

#### **oko fil:**

- **5** žumanaca
- **500 + 150 ml** mleka
- **250 g** cokolade
- **1** puding od cokolade
- **7 kašikab** rašna
- **10ak kašika** šecera
- **250 g** margarina

#### **Fil II:**

- **200 ml** slatke pavlake

## I još

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

## Priprema

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

Staviti 500 ml mleka sa šecerom 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 kljucanjem, 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 umucenog 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 prenosi u frižideru u oboru mada sam je ja sekla nakon 4-5 sati i bila je odlina.