

## ***Boemska torta***



### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 12 belanaca
- 280 g šecera u prahu
- 300 g mlevenih lešnika
- 1 kašika kakao praha
- 1 kesica praška za pecivo

#### **Fil I:**

- 1/2 l mleka
- 250 g šecera
- 4 žumanceta
- 2 kesice vanilin šecera
- 4 kašike brašna

#### **Fil II:**

- 8 žumanaca
- 250 g šecera
- 250 g maslaca
- 2-3 štanglice cokolade

### **Priprema**

Umotiti 12 belanaca sa 280 grama šecera u prahu, tome dodati kakao, 300 grama pecenog, oljušcenog i samlevenog lešnika i 1 kesicu praška za pecivo.

Peci u manjim plehovima u 3 kore.

Fil 1: Odasuti malo mleka i odložiti a ostatak staviti da prokljuca.

Prethodno umutiti 4 žumanceta, dodati 250 grama šecera, 2 kesice vanilin šecera i 4 kašike brašna te razmutiti u odloženom mleku i sipati u laganom mlazu u ključalo mleko stalno mešajući i vodeći računa da se ne stvore grudvice i da ne zagori.

Fil II: Umutiti 8 žumanaca sa 250 grama šecera i kuvati na pari i kada je malo kuvano dodati cokoladu pa i dalje kuvati dok se ne zgusne. U ohlaženo dodati umućen maslac.

Filovati sledecim redom: kora - I fil - kora - II fil - kora

Celu tortu filovati tamnim filom, i ukrasiti po želji.