

Bombonjera torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,2 kg** plazma keksa
- **400 g** putera
- **200 g** rendane **Menaž** čokolade
- **250 g** proprženog lešnika
- **5 dl** gaziranog soka od narandže
- **4** jajeta
- **8 kašika** šećera

Ostalo:

- **200 g** **Menaž** čokolade
- **100 g** bele čokolade
- **1 kg** fondan mase
- **2 kašike** ulja

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom i skuvati na pari. Mleveni keks potopiti sa sokom. Iseckati lešnike. Izrendati čokoladu. Umutiti puter i sve zajedno pomešati. Oblikovati pravougaonik na tačno visine oko 7 cm. Tortu ostaviti da se par sati dobro ohladi.

Fondan masu razvaljati i iseci pravougaonike i polepiti stranice i gornju površinu.

Otopiti Menaž čokoladu sa 2 kašike ulja i razliti u silikonske modle za praline. Ostaviti 20-tak minuta u frižideru. Na isti način otopiti i belu čokoladu, ja sam u moju belu dodala malo roze prehrambene boje.

Za to vreme napraviti poklopac za bombonjeru tako što parce oblatne premažemo sa malo šećerne vode. Ušpinujemo kratko malo vode i šećera dok ne dobijemo nešto slično lepku. Razvuci preostali fondan i lepo upakovati oblatnu.

Po površini torte poreati čokoladice i preko preklopiti poklopcem.

Savet