

?okoladno vocna bomba



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za korice:

- **8** belanaca
- **70** mlulja
- **270 g** Menaž cokolade
- **200 g** mlevenih lešnika
- **2 kašike** rumuna
- **2 kašike** brašna
- **2 kašice** praška za pecivo
- **5 kašika** šecera

Za fil I:

- **8** žumanaca
- **150 g** šecera
- **400 g** kisele pavlake
- **200 g** slatke pavlake
- **2 kesice** želatina

Za fil II:

- **1 kesica** krem puding od cokolade
- **300 ml** mleka
- **200 g** Menaž cokolade
- **300 ml** slatke pavlake
- **1,5 kesica** želatina

Voce:

- nektarine
- pomorandže
- kivi
- višnje
- trešnje
- grejpfrut
- maline

I još:

- **2 kesice**preliva za torte

Priprema

Korice: čokoladu i ulje otopiti na pari i prohladiti. Belanca umutiti u cvrsti šne, uz postepeno dodavanje šecera. Dodati otopljenu čokoladu i sjediniti. Zatim dodati mlevene, propecene, lešnike, rum i brašno sa pecivom. Kašikom polako sjediniti. Kalup, vel 28 cm, dobro premazati uljem i na dno staviti pek papir. Sipati smesu i peci na 150 stepeni. Pecenu koru izvaditi i ostaviti da se, nacisto, ohladi. Ohlačenu koru preseći dva puta, da se dobiju tri korice. Ispod svakog presecanja kora staviti papir, lakše ce se preneti i neće se lomiti.

Voce (kolicina po želji - ja sam uzimala po 100 g od svakog voca, za fil, a posebno je za površinu torte) iseckati i staviti u cetku.

Fil I: Umutiti žumanca sa šecerom, pa smesu skuvati na pari. Ohladiti. Umutiti slatku pavlaku, dodati kiselu pavlaku i sjediniti, mikserom, obe smese. Ubaciti ohlačeni krem od žumanaca, pa sjediniti. Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice, pa i njega staviti u krem i mikserom umutiti.

Fil II: Puding od čokolade (Dr Oetker - bez kuvanja) umutiti sa mlekom. Menaž čokoladu otopiti na pari i dodati je u umuceni puding. Umutiti slatku pavlaku, pa sve sjediniti. Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice, pa ga dodati u krem i mikserom sjediniti.

Kalup obložiti providnom folijom i staviti jednu koricu. Preko staviti pola žutog fila, pa preko rasporediti polovinu iseckanog i iscečenog voca.

Preko staviti pola čokoladnog fila.

Ponoviti postupak još jedanput i na kraju staviti trecu koru. Ukrasiti je vocem po želji.

Preliv za torte pripremiti prema uputstvu sa pakovanja i preliterati preko porezanog voca.

Ostaviti u frižider, preko noci. Narednog dana izvaditi kalup iz frižidera, skinuti obruc, skloniti foliju i tortu prebaciti na plato.

Isecite tortu i uživajte u ukusu.

Savet