

## **Boem torta (3)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za kore (x3):**

- **7** belanaca
- **7 kašika** šecera
- **1,5 kašika** brašna
- **14 kašika** oraħa
- **1/3 štangle** cokolade

#### **Za fil:**

- **21** žumance
- **21 kašika** šecera
- **3 kašike** brašna
- **1/2** mleka
- **100 g** cokolade
- **150 g** badema
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1,5** puter
- **150 g** prah šecera
- šlag (za ukrašavanje)

### **Priprema**

Umotiti belanca sa šecerom, dodati brašno, oraħe i istopljenu cokoladu. Lagano promešati kašikom. Ispeci 3 kore. Peci 20 minuta na 200 stepeni.

Žumanca, brašno, šećer i mleko skuvati na pari. Kada se ukuva podeliti na dva dela. U jedan deo dodati čokoladu, a u drugi bademe i vanil šećer. Kada se fil ohladi, dodati umućen puter sa prah šećerom. Filovati: Kora, taman fil, žuti fil, pa tako za sve tri kore. Odozgo ukrasiti šlagom kao ja ili posuti bademom.

## **Savet**

Ovo je torta za moju tetku koja je otišla u porodilište da mi rodi batuu. Zbog ove prilike su kore pečene u obliku srca. Ovo je njena omiljena torta :D