

# **Torta bomba sa breskvama i slatkom pavlakom**



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Za fil I, II, III i IV:**

- **1,5 kg**breskvi nektarina
- **200 g**šecera
- **1 bocica**ekstrata od kajsije
- **200 g**raha pudinga od vanile
- **125 g**putera
- **100 g**Menaž cokolade
- **50 g**kokosa
- **250 g** keksa petit-ber
- **6 dl**vode
- **4 kesice**vanilin šecera ili tecne vanile

### **Za fil V:**

- **5 dl**slatke pavlake

### **Za koru:**

- **6**jaja
- **200 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **50 g**kokosa
- **150 g**brašna
- **50 ml**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo

## I još je potrebno:

- **300 g** šlag krema belog
- **3 kašike** kokosa
- **1 kašika** cokoladnih mrvica
- **1 komad** mandarinine kore
- **1 decimalna** mleka

## Priprema

Breskve ocistiti i iseci na manje komade, odvojite 4 breskve da stavite u gotov fil, staviti u šerpu i sipati vode tek da ogreznu breskve. Kuvati da omekšaju i onda ih štapnim mikserom usitniti. Dodati šefer i vanilin šefer, ekstrat od kajsije. Puding rastvoriti u vodi i sipati u vrucu breskve i skuvati da bude gusta kaša. Dodati puter i pomešati da se otopi. Masu podeliti na 4 dela.

U prvi deo staviti kokos.

U drugi deo staviti Menaž cokoladu i izdrobljen keks.

U treći i četvrti deo staviti iseckane 4 breskve.

Umutiti slatku pavlaku samo paziti da se nepremuti. Filove pokriti folijom i ostaviti da se hlađe.

Za kore izlomiti jaja i sa šeferom i vanilin šeferom umutiti da bude penasta masa. Dodati ulje, brašno, kokos, prašak za pecivo i sve dobro sjediniti. U okrugli kalup stavite papir za pecenje i sipati testo. Staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 200 C stepeni. Kada kora porumeni proverite cackalicom da li je pecena i izvadite je iz rerne, odvojiti od papira i ostavite da se ohladi. Ohladjenu koru preseći vodoravno da se dobiju 2 kore.

U kalup stavite providnu foliju, da bi kasnije tortu lakše izvadili, i stavite foliju da bude preko kalupa. Sada nanesite sloj fila sa kokosom. Stavite koru poprskanu mlekom. Nanesite pola fila sa breskvama pa sloj slatke pavlake. Stavite red fila sa Menaž cokoladom i keksom pa opet sloj slatke pavlake. Sada stavite drugu polovinu fila sa breskvama i sloj slatke pavlake. Preko svega stavite drugu koru poprskanu mlekom. Višak folije prebacite preko torte. Par puta tresnite kalup sa tortom o radnu površinu da se slojevi dobro slegnu i da se ne bi desilo da ima praznog prostora kada tortu okrenete. Tortu stavite u frižider do sutradan. Izvadite je iz kalupa tako što ce te je preokrenuti na tacnu. Ukrasite tortu šlag kremon, rendanom korom mandarine, cokoladnim mrvicama ili rendanom Menaž cokoladom, kokosom i bisernim perlicama. Tortu možete da ukrasite i po sopstvenoj želji. Sada tortu stavite u zamrzivac na nekoliko sati pre služenja.

Secite na parcad i poslužite.

Prijatno!

## **Savet**

Savet: Torta je velika pa ako vam odgovara manja možete materijal da prepolovite.