

Torta sa karamela bombonama



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **14** belanaca
- **2** prstohvatasoli
- **280** gšecera
- **340** gmlevenih, pecenih lešnika
- **4** kašikebrašna
- **4** kašikekakaoa
- **2** kesicepraška za pecivo
- **200** mlulja

Za fil:

- **14**žumanaca
- **2** lmlaka
- **400** gkaramela bombona
- **320** ggustina
- **340** gšecera
- **250** gmargarina

Ostalo:

- **400** gšlaga

Priprema

300 ml mleka prelići preko bombona i zagrevati na laganoj vatri da se karamele otope. Od preostale kolićine mleka odvojiti 200 ml, a ostatak dodati istopljenim karamelama i pojaćati malo vatra. Posebno izmutite ųumanca penasto sa ųecerom, pa dodajte 200 ml mleka i gustina, dobro izradite da ne bude grudvica. Kada mleko sa karamelama prokuva, lagano umeųajte ųumanca i kuvajte na laganoj vatri dok smjesa ne postane gusta.

Nakon ųto je krema skuvana povrųinu prekrijte prozirnom folijom i ostavite da se ohladi. Nije potebno da se skroz ohladi, tako da moųete u mlako dodati margarin, dobro izraditi.

Dok se krema hladi moųete pripremati kore. U 7 belanaca dodati prstohvat soli i izraditi u cvrst sneg. Postepeno dodavajte 140 g ųecera. Posebno prosejte 2 kaųike braųna, 2 kaųike kakaoa i 1 praųka za pecivo. Polako dodavajte belancima i meųajte varjacom. Joų dodate 170 g pecenih mlevenih leųnika koje isto lagano umeųajte. Na kraju u laganom mlazu dodate 100 ml ulja i promeųajte varjacom.

Ulijte u tepsiju u kojoj je postavljen masni papir. Pecite na 180 C oko 20 minuta. Ostavite kore da se ohlade. Paųljivo prepolovite, doćicete 2 tanke kore. Ponovite postupak za joų jednu koru. Na kraju cete imati 4 tanke korice.

Filovati: Kora, fil, kora, fil, kora, fil, kora, fil i od gore ųlag!

Savet