okoladna bomba (2)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x4):

- **5**jaja
- **5 supenih kašika**kljucale vode
- **9 supenih kašika**kristal šecera
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **9 supenih kašika**mlevenih oraha
- **4 supenih kašika**brašna

Za fil:

- **13**jaja
- **400 g** šecera u prahu
- **400 g**margarina
- **400 g**cokolade
- **15 supenih kašika**kristal šecera
- **150 g**mlevenih oraha
- **200 g**mlevenog keksa

Preliv - Ganache krem:

- **300 g**cokolade

- **300 ml**slatke pavlake
- **50 g**bele cokolade

Priprema

Umutiti 5 jaja, 9 kašika šecera, 5 kašika kljucale vode (jednu po jednu kašiku), 1/2 praška za pecivo, 9 kašika mlevenih oraha i 4 ravne kašike brašna. Dobijenu smesu usuti u prethodno podmazan kalup precnika 32 cm i peci na 200 stepeni 15-20 minuta. Ispeci 4 ovakve kore.

Umutiti 400 g margarina sa 400 g šecera u prahu, pa dobijenoj smesi dodati 13 žumanaca - jedno po jedno i 400 g na pari otopljene cokolade. Posebno umutiti 13 belanaca sa 15 kašika kristal šecera pa kašiku po kašiku dodavati u fil sa cokoladom. Dodati 150 g mlevenih oraha i 200 g mlevenog keksa.

Staviti 300 ml slatke pavlake da se ugreje ali da ne prokljuca. Kada je ugrejano, skunuti sa vatre i dodati 300 g izlomljene cokolade i mešati sve dok se sastojci ne sjedine, dodati prstohvat soli i malu kockicu margarina, mešati dok se sve ne istopi. Preliti preko torte i istopljenom belom cokoladom napraviti šaru na torti. Po želji ukrasiti tortu okolo sa 300 g šlaga.

Savet

Ko ne želi da šara tortu kao ja, ne mora da stavlja belu okoladu, a ni šlag nije obavezan. Ako ne želite da stavljate živa žumanca, možete ih umutiti sa šeerom u prahu i skuvati na pari, a margarin umutiti sam.