

Ledena bomba



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **4** jajeta
- **4** kašikebrašna
- **4** kašikešecera
- **1** kesicaprška za pecivo
- maloceanog soka od narandže

Za fil:

- **1** lMLEKA
- **10** kašikabrašna
- **10** kašikašecera
- **2** kesicevanilin šecera
- **1** manji limun
- **1** bocicaekstakta ruma
- **100** gseckanih žele bombona
- **100** gsuvog groža
- **100** gcokolade
- **100** gmlevenih oraha
- **250** gmargarina

Za glazuru:

- **150** gšecera u prahu
- **100** gcokolade

- **7 kašikamleka**
- **1 kašikaulja**
- **30 gmargarina**

Za ukrašavanje:

- **2 kesicebelog šлага**
- **3 kašikecokolade u prahu**
- **po potrebikisela voda**

Priprema

Umutiti penasto jaja sa šecerom i na kraju lagano umešati brašno i prašak za pecivo. Rernu zagrejati na 200 stepeni. Okrugli pleh dimenzija 26 cm podmazati uljem, posuti brašnom, sipati umucenu masu i staviti da se kora ispece (potrebno je oko 15- 20 minuta).

U meuvremenu, pripremiti neki sud koji ima oblik polulopte i koji je dovoljno dubok, pa njegovo dno obložiti providnom ili alu-folijom. Pecenu koru ostaviti da se ohladi, pa je poprecno preseći na dve manje kore (tako da se dobiju dve tanke korice). Prvu koru pažljivo prebaciti na dno obloženog suda i poprskati sa malo ceenog soka od narandže.

Brašno umutiti sa vrlo malo mleka tako da nema grudvica. Ostatak mleka zagrejati sa šecerom do kljucanja, dodati prethodno umucenu smesu sa brašnom i ukuvati. Pred kraj kuvanja smesi dodati i vanilin šecer.

Margarin penasto umutiti, pa sjediniti sa ohlaenim filom. Dobijeni fil podeliti na tri jednakaka dela. U prvi dodati seckane žele bombone i ceeni limunov sok, u drugi suvo grožje (prethodno malo potopljeno u rum) i ekstrakt ruma. U treći deo dodati rendanu cokoladu i mlevene orahe. Svaki od ova tri fila dobro sjediniti tako da budu homogeni.

Preko prve kore staviti najpre fil sa žele bombonama, zatim fil sa suvim grožjem i, na kraju, fil sa rendanom cokoladom i mlevenim orasima.

Preko poslednjeg fila staviti drugu koru, pritisnuti je rukom da lepo nalegne na filove, pa je poprskati sa malo limunovog soka. Ostaviti tortu u posudi da prenoci u frižideru.

Sutradan je pažljivo izvrnuti na tacnu (preko suda samo staviti tacnu i prevrnuti uz pomoć folije, a onda foliju pažljivo skinuti).

Sastojke za glazuru skuvati na laganoj vatri uz stalno mešanje, malo prohладити, па pažljivo preliti preko torte (najbolje kašikom).

Jednu kesicu šлага umutiti na uobicajen nacin sa kiselom vodom, a drugom šlagu dodati cokoladu u prahu, pa i njega umutiti sa kiselom vodom (tako se dobije ukusan cokoladni šlag). Sacekati da se glazura sasvim ohladi, pa ukrasiti tortu po želji šlagom.

Ostaviti nekoliko sati da odstoji u frižideru, pa zatim seci i služiti.

Savet