

## Ledena bomba



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašike brašna
- 4 kašike šećera
- 1 kesica praška za pecivo
- malo ceđenog soka od narandže

#### Za fil:

- 1 l mleka
- 10 kašika brašna
- 10 kašika šećera
- 2 kesice vanilin šećera
- 1 manji limun
- 1 boca ekstrakta ruma
- 100 g seckanih žele bombona
- 100 g suvog grožđa
- 100 g čokolade
- 100 g mlevenih oraha
- 250 g margarina

#### Za glazuru:

- 150 g šećera u prahu
- 100 g čokolade

- **7 kašik**mleka
- **1 kašika**ulja
- **30 g**margarina

### **Za ukrašavanje:**

- **2 kesice**belog šlaga
- **3 kašike**cokolade u prahu
- **po potrebi**kisela voda

## **Priprema**

Umutiti penasto jaja sa šećerom 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 međuvremenu, 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 ceđenog soka od narandže.

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

Margarin penasto umutiti, pa sjediniti sa ohlađenim filom. Dobijeni fil podeliti na tri jednaka dela. U prvi dodati seckane žele bombone i ceđeni limunov sok, u drugi suvo grožđe (prethodno malo potopljeno u rum) i ekstrakt ruma. U treci 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 grožđem 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 pomoc folije, a onda foliju pažljivo skinuti).

Sastojke za glazuru skuvati na laganoj vatri uz stalno mešanje, malo prohladiti, pa pažljivo preliteri preko torte (najbolje kašikom).

Jednu kesicu šlaga 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**