Bomba torta

težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Kora:

- **18** jaja
- **51 kašika**šecera
- **400 g**lešnika
- **150 g**oraha
- **6 kašika**mlevenog keksa
- **1**limun - sok

Fil:

- **800 g**margarina ili putera
- **700 g**cokolade
- **3 cašice od rakije**ulja
- **6 kašika**mleka

Priprema

6 jaja razdvoj belanca od žumanaca, pa 6 belanaca muti u cvrst šne, dodavajuci 12 kašika šecera uz stalno mucenje, pa pred kraj dodatimalo soka od limuna-dve supene kašike i još malo mutiti. Kada postane cvrst šne u njega ubaciti 6 kašika prženih mlevenih lešnika (koji su prethodno isprženi i samleveni), 6 kašika uraha, dve kašike keksa i lagano promešaj varjacom. Sipati u pleh velicine 40x35 cm i peci na temperutiri 160 stepeni 40 minuta. Tako uraditi sve tri kore.

18 žumanaca + 14-15 kašika šecera i 6 kašika mleka kuvaj na pari. Posebno umutiti: 350 g margarina, pa kada

se žuti fil ohladi, sve zajedno spoji uz stalno mešanje miksera (lagano) dok ne postane penasta masa - pa ceo fil podeli na dva dela.

Prvi deo: stavi 200 g prženih mlevenih lešnika Drugi deo: stavi 200 g istopljene cokolade.

Pre filovanja - poreaš sve tri kore jednu do druge i preli sa sledecim filom: 11 rebara cokolade, 450 g margarina i 3 cašice ulja - se rastopi sve zajedno dobro izmešaj - podeli na tri dela i sa tim filom - sve tri kore preli. Najlepša glazirana kora ide gore, da bi torta bila savršena.

Filovanje: - Kora - I fil - kora - II fil - kora - i tako ponovi postupak do gornje kore.

Savet

Ostavi malo okoladnog ili sa prženim lešnikom da bi ukrasio krajeve torte, a preko nje može pobacati ili bisere ili istopiti belu okoladu i pusti mašti na volju. Torta se pravi dan ranije.