

Boemska torta (3)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru (x3):

- 7belanaca
- 7 **kašika**šecera
- 150 gmlevenih oraha

Za I fil:

- 21žumance
- 10 **kašika**šecera
- 12 **kašika**brašna
- 100 mlmleka
- 8 kesicavanilin šecera
- 250 gmargarina

Za II fil:

- 7jaja
- 7 **kašika**šecera
- 200 gcokolade
- 250 gmargarina

I još:

- **100 g** mlevenih oraha

Priprema

Belanca umutiti u cvrst šam pa postepeno dodati šecer. Nastaviti mucenje još 10-ak minuta dok se ne istopi šecer, pa iskljuciti mikser i dodati mleven orah. Peci na 200 C oko 10 minuta. Na isti nacin ispeci još dve kore (ukupno 3).

Za I fil je potrebno da umutite žumanca sa šecerom. Kada smesa postane bela dodati brašno, mleko i vanilu, sve izmiksati da nema grudvica i kuvati fil na pari. Fil je gotov kad pocne varjaca da ostavlja trag u šerpi. Kada se fil ohladi dodati umucen margarin.

Za II fil je potrebno da jaja umutite sa šecerom dok ne pobele. Kuvati fil na pari. Pri kraju kuvanja dodati cokoladu izlomljenu na sitne parcice. Ohladiti. Umutiti margarin pa sjediniti sa hladnim filom.

Filovati: kora, žuti fil, cokoladni fil, kora, žuti fil, cokoladni fil, kora žuti fil. Posuti mlevenim orasima. Tortu dobro rashladiti i uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet