

Roendanska bomba



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru (x2):

- 3 jajeta
- **15 kašika** šecera
- **15 kašika** mleka
- **13 kašika** brašna
- **2 kašike** kakaoa
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **1 l** mleka
- **500 g** margarina
- **600 g** šecera
- **200 g** čokolade
- **350 g** mlevenog keksa
- **200 g** mlevenih oraha

Za dekoraciju:

- po želji šlag
- po želji čokolada

Priprema

Pripremiti sastojke za koru.

Mutiti mikserom jaja i šećer dok ne pobebe, zatim dodati mleko, a na kraju dodati i brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo. Sve dobro umutiti.

Okruglu tepsiju obložiti papirom za pečenje i izliti smesu. Peci u zagrejanj rerni na 200 C oko 15 minuta. Na isti način pripremiti još jednu koru.

Pripremiti sastojke za fil.

U šerpu staviti mleko, šećer, margarin i čokoladu da se otopi. Kada provri skinuti sa vatre pa umešati mleveni keks i orahe. Ostaviti da se prohladi.

Ohlaene kore preseći napola.

Na prvu koru naneti 1/4 mlakog fila, zatim staviti drugu koru, pa opet fil... (III kora-fil, IV kora i onda celu tortu premazati filom). Fil će biti malo rei, ali neka vas to ne brine, kore upijaju puno fila.

Tortu malo staviti u frižider da se ohladi, a zatim je dekorisati po želji.

Ukusna, kaloricna i zaista ogromna torta.

Prijatno.

Savet

Mom dragom je jubilarni 30. roendan, pa sam ga iznenadila njegovom omiljenom tortom. Kalorina i izdašna torta, idealna za vee društvo. Prijatno