

## ***Bogorodica torta***



težina: **srednje**

za: **45** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Za I koru:**

- **10** belanaca
- **12 kašika** šecera
- **8 kašika** mlevenog oraha
- **8 kašika** seckanih oraha
- **1 kašika** brašna

#### **Za II koru:**

- **10** belanaca
- **12 kašika** šecera
- **8 kašika** mlevenih oraha
- **8 kašika** seckanih oraha
- **1 kašika** brašna
- **100 g** seckanog suvog grožđa

#### **Za III koru:**

- **10** belanaca
- **12 kašika** šecera
- **8 kašika** mlevenih oraha
- **8 kašika** seckanih oraha
- **100 g** seckane suve smokve
- **1 kašika** brašna

### **Za I fil:**

- 30 žumanaca
- 25 kašika šecera
- 350 g čokolade
- 350 g margarina

### **Za II fil:**

- 1,5 dl mleka
- 200 g šecera
- 300 g mlevenih oraha
- 250 g margarina
- 250 g žele bombona
- 1 limun - sok

## **Priprema**

Umotiti belanca u cvrst šam. Postepeno dodavati kašiku po kašiku šecera neprekidno muteci. Kad se šecer istopi isključiti mikser pa dodati seckan, mleven orah i brašno. Lagano promešati, sjediniti smesu i isipati u pleh koga ste obložili papirom za pečenje. Peci na 200 C oko 10 minuta. Na isti način napraviti i II i III koru samo što u drugu dodajte iseckano suvo grožđe, a u III iseckane suve smokve.

Žumanca umutite sa šecerom penasto i skuvajte fil na pari. Kad varjaca počne da ostavlja trag dodajte čokoladu koju ste izlomili na sitne parčice. Promešajte da se čokolada istopi. Ohladite. Margarin umutite penasto pa sjedinite sa hladnim filom.

Mleko i šecer prokuvati pa dodati mleven orah. Ohladiti. U hladan fil dodati izmiksani margarin i isceđen ceo limun. Sjediniti.

Finalni postupak: kora, fil sa čokoladom, fil sa žele bombonama, kora... Dekorirati po želji. Prijatno!

## **Savet**