

## **Boem torta (4)**



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kora x3:**

- 7 belanaca
- **9 kašika** šecera
- **160 g** mlevenih oraha
- **1 kašika** prezli
- **1 kašika** brašna
- **1 kašika** ulja
- **1 kašika** sirceta
- **1 kašika** kakaoa

#### **Fil I:**

- 7 žumanaca
- **200 g** šecera
- **4 pune kašike** brašna
- **2 kašike** gustina
- **3 kesice** vanil šecera
- **700-800 ml** mleka
- **1** margarin

#### **Fil II:**

- **14** žumanaca
- **300 g**šecera
- **200 g**cokolade
- **250 g**margarina

## Priprema

Kora: 7 belanaca umutiti sa 9 kašika šecera. Pri kraju mucenja dodati kašiku sirceta. Kad je umuceno dodati orahe (u koje umesam kašiku kakao), pa dodati brašno i kašiku ulja. Lagano varjacom sjediniti i peci. Tako 3 kore.

Fil I: Žumanca dobro umutiti sa šecerom, dodati brašno i gustin. Odvojiti malo mleka od onih 700ml i razmutiti žumanca, a ostatak staviti da provri sa vanil šecerom, kad provri dodati umucena žumanca, i kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se skroz ohladi i hladan fil sjediniti sa umucenim margarinom.

Fil II: Žumanca dobro umutiti sa šecerom i kuvati na pari. Ja odmah dodam i cokoladu. Ovaj fil mi se nekad skuva za manje od pola sata, a nekad mu treba duže. Gotov je kad fil pocne da se "kida" s varjace ili kad povucete varjacu pa pocne da ostavlja trag. Bude gust kad se ohladi, ja ga rukom prvo malo umešam sa umucenim margarinom, pa onda mutim mikserom.

Reanje: kora, braon fil, beli fil, kora... Možete i obrnuto, kako god :)

## Savet

Kore možete ispei dan ranije, a filove sutradan, meni je npr tako zgodnije :) Nisam slikala ceo postupak i kore, zaboravila u žurbi... Prijatno! :)