

Boem torta



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x3):

- **5**belanaca
- **100 g** šecera
- **100 g**mlevenih pecenih lešnika
- **1 kašikabrašna**

Prvi fil:

- **500 ml**mleka
- **6**žumanaca
- **200 g**šecera
- **5 kašikabrašna**
- **3**vanilin šecera
- **125 g**margarina

Drugi fil:

- **9**žumanaca
- **200 g**šecera
- **200 g**mlecne cokolade
- **1 mala šoljamleka**
- **1 kašika** brašna
- **250 g**margarina

Dekoracija:

- po željišlaga u prahu/slatke pavlake

Preparacija

5 belanca i 100 g šecera izmiskati u cvrst sneg, pa lagano, kašikom umešati 100 g lešnika i 1 kašiku brašna. Smesu sipati u podmazan pleh dimanzija 35x25 cm i peci na 180 do 200 stepeni C oko 20 do 30 minuta. Na isti nacin ispeci još 2 kore.

Za prvi fil izmešati sve sastojke osim margarina sa 5-6 kašika mleka (od ovih 500 ml). Ostatak mleka staviti da provri, sipati smesu sa žumancima i skuvati fil. Ostaviti da se ohladi pa umešati izmiksan margarin.

Za drugi fil, žumanca, šecer, cokoladu, mleko i brašno staviti u šerplicu i skuvati na pari, uz mešanje. Kada se masa zgusne, skloniti sa šporeta i ohladiti. U ohlaenu smesu dodati penasto umucen margarin i sve dobro promešati. Filovati: kora - fil sa cokoladom - kora – žuti fil - kora. Tortu premazati umucenim šlagom ili slatkim pavlakom.

Savet