

Boem torta



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x3):

- 5 belanaca
- 100 g šecera
- 100 gmlevenih pecenih lešnika
- 1 kašikabrašna

Prvi fil:

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

Drugi fil:

- 9 žumanaca
- 200 g šecera
- 200 gmlecne cokolade
- 1 mala šoljamleka
- 1 kašika brašna
- 250 gmargarina

Dekoracija:

- **po želji**šlaga u prahu/slatke pavlake

Priprema

5 belanca i 100 g šećera 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 izmiksani margarin.

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

Savet