

## **Bomba torta (3)**



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna

#### **Fil I:**

- 4žumance
- 250 gmargarina
- 250 gšecera
- 300 gmlevene plazme
- 200 gmlevenih oraha
- 2 dlhladnog mleka
- 1vanilin šecer

#### **Fil II:**

- 4belanceta
- 6-7 kašikašecera

### **Priprema**

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Najpre umutiti belanca, postepeno dodajuci šecer. U dobro umucen sneg dodati žumanca. Mutiti. U cvrstu smesu dodati brašno i blago promešati. Sipati u pleh obložen pek papirom i

peci na 200°C dok ne porumeni.

Fil I: Umutiti margarin, sa šećerom, vanil šećerom i žumancima. Potom dodati plazmu i orahe, i hladno mleko. Sve umiksati u penastu smesu. Ohlaenu koru nafilovati filom.

Fil II: U šerpicu staviti 5-6 kašika šećera da se istopi. Za to vreme mutiti belanca sa 1 kašikom šećera. Kad se šećer istopi i dobije lepu karamel boju sipati vruće u sneg svo vreme muteci. Mutiti dok se ne ohladi i učvrsti. Filovati preko prvog fila. Prijatno!

## **Savet**

Oprez prilikom topljenja šećera kako se ne biste isekli.