

Bomba torta (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 1 kašikabrašna
- 7 kašikamlevenih oraha

Preliv za koru:

- 1 šoljicaskuvane i procedjene kafe

Fil:

- 250 gmlevenog plazma keksa
- 150 gmlevenih oraha
- 2 dlcoca-cole
- 250 gmargarina
- 250 gprah šecera
- 100 gcokolade

Dekoracija:

- **po želji** krem šlag od čokolade
- ili slatka pavlaka

Priprema

Kora: Jaja penasto umutiti sa šećerom pa na kraju varjačom umešati brašno i orahe. Smesu uliti u obložen okrugli pleh br 26 i peći na 180 stepeni 20-25 minuta. Pecenu koru kada se ohladi preliti kafom. Fil: Kekse pomešati sa orasima, preliti coca-cola i sve dobro izmešati. Margarin umutiti penasto sa prah šećerom pa mikserom sjediniti sa prethodnom smesom. Fil podeliti na dva dela i u jedan deo dodati na pari otopljenu čokoladu. Filovanje: kora - tamni fil - svetli fil. Tortu po želji ukasiti čokoladnim šlag kremom ili slatkom pavlakom.

Savet