

## **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-colum 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 slatkim pavlakom.

## **Savet**