Torta bombica

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Podloga:

- **150 g**piškota
- **3 dl**mlijeka
- **1 kašicica**ruma

Fil:

- **6**jaja
- **150 g**šecera u prahu
- **200 g**margarina
- **200 g**cokolade
- **2 kašike**kakao

Dekoracija:

- **300 ml**tecnog šlaga

Priprema

Piškote izlomiti na 3 dijela i umakati u mlijeko sa rumom, i složiti tj napraviti podlogu sa njima. Umutiti žumanca sa šecerom u prahu, dodati margarin isjeckan na kockice i mutiti dok ne postane kremasto i fino... Dodati cokoladu otopljenu na pari i 2 kašike kakaa. Sve sjediniti. Bjelanjke posebno ulupati u cvršti snijeg i dodati smjesi sa žumancima (sjediniti kašikom). Umutiti tecni šlag sa malo šecera i staviti preko fila. Ostaviti da se ohladi i možete poslužiti. Prijatno.

Možete dekorisati još dodatno po želji.

Savet

Ja sam koristila okrugli kalup i samo skinula obru nakon hlaenja...