

Bogorodicina torta



Sastojci

Potrebno je:

- 15 jaja
- 30 kašika šecera
- 15 kašika mlevenih oraha
- 15 kašika seckanih oraha
- 100 g suvog groždja
- malo ruma
- 1 l + 1 dl mleka
- 250 g šecera
- 250 g mlevenih oraha
- 250 g + 250 g maslaca (ili margarina)
- 1/2 limuna
- nekoliko kapi ruma
- 100 g seckanih žele bombona
- 100 g cokolade
- 2 kesice šlaga

Priprema

Kore: Penasto umutiti 5 belanca sa 10 kašika šecera, 5 kašika mlevenih oraha, 5 kašika sitno seckanih oraha. Peci na 180 stepeni 40 minuta. Ovako peci 2 iste kore.

Na isti nacin ispeci i trecu koru, samo u nju dodati i 100 g seckanog suvog groždja, potopljenog u malo ruma.

Fil I: Kuvati 1 l mleka sa 250 g šecera i kad provri preliterati 250 g mlevenih oraha.

Kada se masa prohladi, dodati umucen 250 g maslaca, sok od 1/2 limuna i 100 g seckanih žele bombona.

Fil II: Na pari kuvati 15 žumanaca sa 15 kašika šecera i kad se zgusne, dodati 100 g cokolade. Ohladiti fil i dodati umucen maslac i nekoliko kapi ruma.

Filovati: I kora, beli fil, kora sa suvim groždjem, tamni fil, II kora.

Ostaviti deo tamnog fila za okolo i odozgo, a celu tortu ukrasite šlagom po želji.