

## **Bomba torta (2)**



### **Sastojci**

#### **Kore:**

- 21 belance
- 36 kašika šecera
- 210 g mlevenog lešnika
- 210 g mlevenog plazma keksa
- 3 kašike brašna
- 1 prašak za pecivo

#### **Fil:**

- 21 žumance
- 300 g + 10 kašika šecera
- 1 l mleka
- 4 pudinga sa ukusom slatke pavlake
- 500 g margarina sa ukusom slatke pavlake
- 100 g mlevenog plazma keksa
- 200 g bele cokolade
- 200 g nutele
- 500 ml slatke pavlake

#### **Za grilijaš:**

- 200 g šecera
- 200 g lešnika

### **Priprema**

Pre pravljena torte, lešnike kratko osušite u rerni, jer ce vam torta biti ukusnija.

Za jednu koru, dobro umutiti 7 belanaca sa 12 kašika šecera, pa dodati 70 g mlevenih lešnika, 70 g mlevenog plazma keksa, 1 kašiku brašna i 1/3 praška za pecivo. Sve sjediniti sa kašikom, pa smesu izliti u pleh (38x26) obložen papirom za pecenje i peci koru u prethodno zagrejanj rerni na 180 C oko 25 minuta. Na isti nacin napraviti još dve kore.

Za grilijaš: Na tihoj vatri istopiti šecer do karamel boje, skloniti sa vatre, pa dodati mlevene lešnike. Preruciti i nauljeni pleh da se hladi. Kada se ohladi, samleti ga u blenderu.

Za fil prvo posebno skuvati žumanca sa 300 g šecera na pari. Kada se fil ohladi, umutiti ga sa 250 g margarina. Zatim skuvati u 1 l mleka sa 10 kašika šecera pudinge. Kada se ohlade, umutiti ih sa drugih 250 g margarina. Posebno umutiti 200 ml slatke pavlake.

Fil sa žumancima, fil sa pudingom i slatku pavlaku spojiti u jedan fil, pa ga podeliti na 3 dela:

I fil: U 1/3 fila dodati 200 g nutele i 100 g mlevenog plazma keksa.

II fil: U 1/3 fila dodati pripremljeni samleveni grilijaš od lešnika.

III fil: U 1/3 fila dodati otopljenu belu cokoladu.

Posebno umutiti 300 ml slatke pavlake, pa filovati tortu.

Redjati: Kora, fil I, 1/2 slatke pavlake, kora, fil II, 2/2 slatke pavlake, kora, pa sa filom III premazati celu tortu.

Ukrasiti je po želji sa fondanom ili šlagom.