

Sun?er bob torta



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tortu:

- **15**jaja
- **30 kašika**šecera
- **150 g**mljevenih lješnika
- **2**pudinga od vanile
- **1** lmlijeka
- **300 g**margarina
- **8 kašika**gustina
- **6 kašika**brašna
- **100 g**bijele milka cokolade
- **100 g**milke sa lješnjacima
- **2**šlag pjene

Za dekoraciju:

- **500 ml** pavlake za šlag
- **par** jestivih boja: žuta, smeđa
- **1** crveni jestivi gel u tubi
- **2** čokoladne bananice
- **2** mini rolatica
- **po želji** šareni bonboni
- **50 g** čokolade za kuhanje

Priprema

Priprema kore: Umutiti 5 bjelanaca, dodati 5 kašika šećera, 2 kašike brašna i 5 kašika mljevenog lješnika. Sipati u četvrtasti pleh obložen papirom za pečenje. Peci u pećnici zagrijanoj na 180 C oko 20 minuta. Ispeci 3 ovakve kore.

Priprema fila: Umutiti 15 žumanaca i dodati im 2 pudinga i 8 kašika gustina. Po potrebi dodati malo mlijeka. U 1 l mlijeka sipati 15 kašika šećera. Kad mlijeko počne da vri sipati smjesu žumanaca, pudinga i gustina. Miješati dok fil ne dobije potrebnu gustinu. Gotov krem skloniti sa vatre i ohladiti. U ohlađen fil dodati umućen margarin i podijeliti fil na dva dijela. U prvi dio dodati otopljenu bijelu milku i 1 umućen šlag. U drugi dio dodati otopljenu milku sa lješnicima i 1 umućen šlag. Filovati ovim redom: kora, crni fil, kora, bijeli fil, kora.

Umutiti slatku pavlaku i jednim dijelom premazati cijelu tortu. U preostali dio dodati jestive boje (veći dio žute boje a manji smeđe). Premazati tortu. Gotovi rolatic presjeci na pola i staviti na donji dio torte: to će biti noge spužva Boba. A čokoladne bananice postaviti kao cipele. Otopiti čokoladu za kuhanje, sipati u fišek napravljen od papira za pečenje i nacrtati oči, nos, usta, ivice torte... Oči su bonbone. Napuniti kuharski špric šlagom, pa napraviti šlagom ruke i noge. Crvenim jestivim gelom nacrtati jezik i kravatu. Gotovu tortu dobro ohladiti.

Savet