Bum torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **16**belanaca
- **400 g**šecera
- **400 g**mlevenih oraha

Za fil:

- **16**žumanaca
- **500 g**šecera u prahu
- **2**margarina sa ukusom slatke pavlake

Prvi fil:

- **2**pudinga od cokolade
- **500 ml**mleka
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **200 g**mlevene coko plazme

Drugi fil:

- **2**pudinga sa ukusom lešnika
- **500 ml**mleka
- **200 g**mlevenih lešnika

Priprema

Umutiti 8 belanaca sa 200 g šecera, pa dodati 200 g mlevenih oraha. Smesu sipati u pleh koji smo obložili papirom za pecenje i ispeci koru na 180 C. Postupak ponoviti još jednom tako da se dobiju dve identicne kore.

Umutiti margarin, dodati šecer u prahu i žumance ili umutiti margarin pa dodati žumance skuvane na pari i prohladjene.

U pola litra mleka skuvati puding od cokolade, skloniti sa vatre, dodati cokoladu i ostaviti da se hladi uz povremeno mešnje. Kada se puding ohladi, dodati mu polovinu umucenog margarina sa žumncima, mlevenu coko plazmu i lepo sjediniti kako bi se dobila baršunasta smesa.

U pola litra mleka skuvati puding od lešnika, skloniti sa vatre, ohladiti pa dodati drugu polovinu umucenog margarina i mlevenih lešnika, pa sve dobro sjediniti.

Tortu filovati na sledeci nacin: kora - prvi fil - kora - drugi fil... Ukrasiti po želji šlag kremom, cokoladom ili slatkom pavlakom.

Savet