

Torta Boem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **10** belanaca
- **malosoli**
- **250 g** kristal šecera
- **5** žumanaca
- **50 g** cokolade za kvanje
- **1/2** ceparuma
- **50 g** suvog grož?a
- **280 g** mlevenog lešnika
- **maloruma** za prskanje pecenog testa

Za kremu:

- **2 dl** vode
- **1/2 kašičice** kristal šecera
- **3 prepune kašičice** mlevene crne kafe
- **2 prepune kašičice** škrobnog brašna
- **5** žumanaca
- **250 g** kristal šecera
- **150 g** margarina

Za glazuru:

- **50 g** cokolade za kvanje
- **50 g** margarina

Za premazivanje tepsije:

- 25 g margarina
- maloprezli

Priprema

Priprema kreme: Staviti 2 dl vode u džezvu, dodati pola kašičice kristal šećera i staviti da se kuva. Kada voda zakipi dodati 3 prepune kašičice mlevene crne kafe i pustiti da provri, te izručiti u šolju, da se kafa istaloži. Žumanca, šećer, kuvanu crnu kafu bez taloga i 2 prepune kašičice škrobnog brašna staviti u jedan sud i na laganoj vatri kuvati uz stalno mešanje varjacom, a može i mikserom povremeno, da masa postane jednolično glatka i da se ne stvore grudvice. Kuvati na laganoj vatri dok se krema ne zgusne, odnosno dok ne baci mehurice, oko 15 minuta. Kuvanu kremu ostaviti da se ohladi. U ohlaženu kremu umutiti razražen margarin. Priprema testa: Suvo grožđe preliti vrelom vodom da nabubri. Čokoladu rastopiti na laganoj vatri. Belanca sa malo soli mikserom umutiti u čvrst sneg, dodati šećer i dalje dobro mutiti. Umucenoj masi dodavati jedno po jedno žumance, rastopljenu čokoladu i rum i dobro umutiti mikserom. Na kraju dodati mleveni lešnik i nabubrelo suvo grožđe i varjacom umešati. Tepsiju od rerne premazati margarinom, staviti papir za pečenje kojega isto treba namazati margarinom, pa posuti prezlina. Rernu zagrejati na 160 stepeni. Tepsiju sa testom staviti u zagrejanu rernu da se peče 40 minuta. Testo prevrnuti na ravnu površinu posutu prezlina (da se testo ne bi zalepilo), skinuti papir za pečenje te pustiti da se ohladi. Ohlaženo testo po dužini razrezati na pola da se dobije velicina torte od pola tepsije.

Prvu polovinu testa staviti na tacnu za posluživanje dobro poprskati sa rumom i premazati kremom. Na kremu staviti drugu polovinu testa koju isto treba poprskati sa rumom i preliti glazurom od čokolade.

Priprema glazure od čokolade: U šerpici na laganoj vatri rastopiti margarin i čokoladu uz mešanje i preliti preko kolaca. Ja sam za glazuru koristila i tamnu i belu čokoladu.

Savet

Ovo je izuzetna torta bez brašna te ukus lešnika u testu i crne kafe u kremi dolazi do punog izražaja.