

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 kuvanje
- **1/2 c**eparuma
- **50 g**suvog groža
- **280 g**mlevenog lešnika
- **maloruma** za prskanje pecenog testa

Za kremu:

- **2 dl**vode
- **1/2 kašicice**kristal šecera
- **3 prepune** kašicicemlevene crne kafe
- **2 prepune** kašiciceškrobnog brašna
- **5**žumanaca
- **250 g**kristal šecera
- **150 g**margarina

Za glazuru:

- **50 g**cokolade za kuvanje
- **50 g**margarina

Za premazivanje tepsije:

- 25 g margarina
- maloprezli

Priprema

Priprema kreme: Staviti 2 dl vode u džezvu, dodati pola kašicice kristal šecera i staviti da se kuva. Kada voda zakipi dodati 3 prepune kašicice mlevene crne kafe i pustiti da provri, te izruciti u šolju, da se kafa istaloži. Žumanca, šecer, kuvanu crnu kafu bez taloga i 2 prepune kašicice škrobnog brašna staviti u jedan sud i na laganoj vatri kuvati uz stalno mešanje varjacom, a može i mikserom povremeno, da masa postane jednolicno 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 ohlaenu kremu umutiti razraen margarin.

Priprema testa: Suvo grože preliti vrelom vodom da nabubri. okoladu rastopiti na laganoj vatri. Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg, dodati šecer i dalje dobro mutiti. Umucenoj masi dodavati jedno po jedno žumance, rastopljenu cokoladu i rum i dobro umutiti mikserom. Na kraju dodati mleveni lešnik i nabubrelo suvo grože i varjacom umešati. Tepsiju od rerne premazati margarinom, staviti papir za pecenje kojega isto treba namazati margarinom, pa posuti prezlima. Rernu zagrejati na 160 stepeni. Tepsiju sa testom staviti u zagrejanu rernu da se pece 40 minuta. Testo prevrnuti na ravnu površinu posutu prezlima (da se testo ne bi zlepilo), skinuti papir za pecenje te pustiti da se ohladi. Ohlaeno testo po dužini razrezati na pola da se dobije velicina torte od pola tepsije.

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

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

Savet

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