

## **Bombasticna torta**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastoјci**

#### **Za kore:**

- **12** kombelanceta
- **12** kašika šecera
- **8** kašikabrašna
- **6** kašikaseckanih oraha

#### **Za fil:**

- **12** komžumanaca
- **12** kašika šecera
- **100** g cokolade
- **250** g margarina
- **200** g mlevenih oraha
- **2** kašike prah šecera

#### **Glazura:**

- **100** g cokolade
- **3** kašike ulja

### **Priprema**

Priprema kora: U sud odvojiti 6 belanaca i mutiti mikserom u cvrst sam dodavajuci 6 kašika šecera kašiku po kašiku. Varjacom umešati 4 kašike brašna i 3 kašike oraha. Izliti u pleh i peci na 200C. Na isti nacin pripremiti

drugu koru.

Priprema fila: Žumanca umutiti mikserom sa šecerom i kuvati na pari. U skuvan fil dodati cokoladu i dobro sjediniti. Ohladiti. Umutiti margarin sa prah šecerom i dodavati kašiku po kašiku fila. Nastaviti mucenje da se dobije fino umucen fil. Dodati orahe i pomešati.

Kore iskidati na komade (može se i iseci nožem) i umešati u fil. Dublju ciniju obložiti prijanjajucom folijom i izruciti smesu. Dobro poravnati i prekriti krajevima folije. Odložiti u frižider da se dobro stegne i ohladi. Kad se ohladi otvoriti foliju i okrenuti na tanjur za posluženje. Skinuti ostatak folije. Okoladu istopiti sa 3 kašike ulja i prelitи. Posuti mlevenim orasima.

## Savet