

Bomba torta

Ime sve govori :)

1 Kora

2

3

4

5 Umutiti sneg od belanaca. Pa 3/4ljivo umeđjati 3/4umanca, 1/2jeđter, orahe i brađjno.

6

7

8 Masu sipati u nauljen i brađjnom posut kalup za tortu, pa ispeđti u peđnici.

9

10

11 Ohladiti, ali ne vaditi iz kalupa, nego preliti

Sastojci:

jaja 5

brasna 5 kasika

secera 5 kasika

cokolade 5 stangli

mleka 9 kasika

mlevenih oraha 50 g

euro-krema 250 g

maslaca 250 g

secera u prahu 250 g

seckanih badema 100 g

mlevenih oraha 100 g

1 narandze sok

slag 1

12

13

14

15

16

17

18

19

20 omutiti maslac sa Ađerom, dodati euro-krem, bademe, orahe i sok od narandAđe. Sve pomeAđati.

21

22

23 rako pripremljen fil rasporediti preko torte u kalupu. Poravnati i staviti u friAđider da se stegne.

24

26 Dobro rashlađenu tortu izvaditi iz kalupa, pa premazati i ursoriti Ađlagom.

27

28

Napomena:

Prijatno!