

## Bomba torta

Vrlo, vrlo ukusna :)

- 1** Od smese za koru ispeci 2 kore.
- 2**
- 3** Ubutati margarin sa secerom u prahu. Orahe i plazmu potopiti sa casom vocnog soka i prema potrebi i casom mleka.
- 4**
- 5** Premazati jednu koru filom, pa staviti drugu koru. U drugu polovinu fila narednati cokoladu, pa premazati drugu koru.
- 6**
- 7**
- 8**
- 9** Sve preliteri sa 2 kesice slaga.
- 10**

### Sastojci:

Kora:

jaja 8

secera 8 kas.

brasna 2 kas.

levenih oraha po zelji

pecivo 1

Fil;

margarin 1

secera u prahu 12 kas.

zumanaca 6

mlevenih oraha 12 kas.

mlevene plazme 200g

**Napomena:**

Najljepse je preliti tortu sa slagom koji napravimo od 6 preostalih belanaca.