

# *Stefanova torta sa lešnikom i plazmom*



težina: **srednje**

za: **45** osoba

vreme pripreme: **180** min

## **Sastojci**

### **Za koru (x2):**

- **6** belanaca
- **250** g šećera
- **1** kašikasirceta
- **50** g mlevenog lešnika
- **50** grendane cokolade
- **50** g seckanog suvog groža sa malo ruma

### **Za fil I:**

- **12** žumanaca
- **200** g šećera
- **5** kašikabrašna
- **5** kašikapudinga u prahu od vanile
- **1** l mleka
- **125** g margarina sa ukusom vanile
- **125** g margarina sa ukusom ruma

### **Za fil II:**

- **1/2** fila I
- **300** g cokolade
- **125** g margarina sa ukusom vanile
- **125** g margarina sa ukusom ruma

### **Za fil III:**

- **2** kesicefila za tortu sa ukusom vanile
- **1** l mleka
- **300** g mlevene plazme
- **300** g mlevenih lešnika
- **125** g margarina sa ukusom vanile
- **125** g ssa ukusom ruma

### **I još:**

- **200** g eurokrema
- **500** g šlag krema

### **Priprema**

Umutiti dve kore od po 6 belanaca, 250 g šecera i kašicice sirceta. Belanca mutiti, postepeno dodavati šefer i na kraju sirce. Dodati mlevene lešnike, rendanu cokoladu i seckano suvo grože natopljeno u ekstrakt ruma. Koru sušiti na 180 C, oko 40 minuta, a u pleh u kojem se peku korice staviti pek papir. Napraviti dve takve kore.

Prvi fil: Od 1 litra mleka odvojiti 200 ml, a ostatak (800 ml) staviti da se kuva. Umutiti 12 žumanaca sa 200 g šecera. Kada se to umuti dodati 5 kašika brašna i 5 kašika pudinga i ostatak mleka, i još malo mutiti mikserom najmanjom brzinom. U vrijuce mleko dodati umucena žumanca i kuvati krem. U ohlaen fil dodati umucen margarin.

Drugi fil: Odvojiti od prvog fila jednu polovinu i dodati 300 g istopljene cokolade. U ohlaen fil dodati umucen margarin.

Treci fil: Umutiti 2 kesice fila za tortu od vanile sa 1 l hladnog mleka. Mleko postepeno dodavati u krem. U umucen krem dodati 300 g mlevene plazme i 300 g mlevenog lešnika i umucen margarin.

Evo slike margarina i kesice za fil 3.

Tortu filujemo ovim redom: Koru premažemo euro kremom, pa fil III, fil I, kora, eurokrem, fil III, fil II i šlag.

### **Savet**

Torta je fantastina, ja sam sama pravila kombinacije filova koje moj sin voli, jer sam njemu pravila za roendan i onaj znak mustanga na torti je bio njemu iznenaenje, jer su mu ukrali njegov sa auta, i naravno njemu se najviše obradovao.