

Torta Fantazija



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 3jajeta
- **250** gšecera
- **50** gneslanog maslaca
- **100 ml** vode
- **350** gbrašna
- **1,5** kašicicaprška za pecivo
- **2** kašicicevanilin šecera

Za krem od vanile:

- **200 ml** mleka
- **1**jaje
- **1,5** kašikagustina
- **1** kašika šecera
- **3** kašicicevanilin šecera

Za voćni mus:

- **450** gobicastog voća
- (jagode, maline, borovnice, kupine)
- soka od limuna
- **4** listaželatina
- **1**belance
- **100** gšecera

- **150 ml** slatke pavlake

Za cokoladnu glazuru:

- **125 g** neslanog margarina
- **1 kašika** ulja
- **250 g** cokolade za kuvanje

Priprema

Umutite jaja, šecer i vanil šecer najjacom brzinom na mikseru. Šecer treba da se istopi. U šerpici rastopite margarin, dodajte vodu i pustite da prokuva. Zatim ih umutite u smesu sa jajima mikserom. Sada prosejte sve suve sastojke, mešajuci žicom, što je manje moguce. Pecite oko 40 minuta na 175 stepeni. Kada se ohladi kora, podelite je na 2 dela.

Za kremu od vanile pripremite šerpu, u koju cete umešati mleko, jaje, gustin i šecer. Krema se kuva uz stalno mešanje, dok se ne stegne. Skinite šerpu sa šporeta i umešajte vanilin šecer. Ukoliko obožavate ukus vanile, zamenite vanil šecer sa stapicem vanile, koju narendate u vreo krem.

Izbor voca za vocni mus je proizvoljan, a ukusno je ako se koriste i mešavine. Voce stavite u blender i izgnjecite skroz. (Ja, za moju tortu nisam skroz izmiksala voce, jer sam želeta da u musu se vide komadici voca). Izmiksano voce procedite kroz cediljku. Dodajte 2 kašike limunovog soka. Želatin ostavite u hladnoj vodi, prema upustvu da omekša, oko 5 minuta otprilike. U posebnoj ciniji belanjak, 1 kašiku limunovog soka i šecer u cvrst sneg. U zasebnoj ciniji ulupajte slatku pavlaku. Kada je želatin omekšao rastopite ga u maloj šerpici i umešajte u voce. Zatim smesu sa vocem pažljivo uspite u sneg od belanjaka i izjednacite mešanjem. Na kraju umešajte i slatku pavlaku. Mus mora da odstoji najmanje 2 sata u frižideru.

Kad su kore i kreme hladne i stegnute pocnite sa filovanjem. Na donju koru namažite kremu od vanile, a preko nje vocni mus. Poklopite gornjom korom. Premažite okolo kremom od vanile. Prelijte cokoladnom glazurom, koju ste spremili na sledeći nacin: Margarin stavite u šerpicu da se kuva dok voda ne ispari iz njega, tj. dok se prestanu stvarati mehurici na površini. Kuvani margarin smaknите sa šporeta, dodajte ulje i sacekajte 2-3 minuta kako bi se malo stegao. U drugoj posudi izlomite cokoladu i u nju lagano dodavajte margarin, mešajuci žicom ili kašikom, sve dok ne dobijete glatku masu. Odmah je prelijte preko torte i brzo raširite, jer se lako steže. Ukrasite po želji. Za tortu je najbolje da odstoji preko noci u frižideru.

Savet

Naravno tortu možete ukrasiti po želji.