Milka - plazma torta



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru (x5):

- **6** belanaca
- **6 kašika**šecera kristala
- **6 kašika**mlevenog plazma keksa
- **1 kašika**kakaoa

Za fil:

- **30** žumanaca
- **30 kašika**šecera kristala
- **400 g**maslaca
- **250 g**kisele pavlake
- **350 g**mlevenog plazma keksa
- **250 g**bele (ili crne) milka cokolade

Za ukrašavanje:

- **5 dl (300 g)**slatke pavlake (ili šlag)

Priprema

Pripremiti 5 komada pek-papira, nešto vecih dimenzija od velicine kalupa u kojem ce se peci kore. Na papir staviti obruc kalupa i grafitnom olovkom iscrtati konture po pek papiru. Svaki papir okrenuti na drugu stranu, tako da grafitni trag ostane sa donje strane, a na gornju stranu ce se sipati masa za koru.

Umutiti cvrst sneg od belanaca, dodavati kašiku po kašiku šecera, pa iskljuciti mikser i dodati mlevenu plazmu i kakao, pa laganim pokretima varjacom sve izjednaciti. Izruciti na pek papir i lopaticom ravnomerno rasporediti do iscrtanih kontura.

Umutiti i drugu koru na isti nacin, rasporediti po pek papiru, pa tek onda ukljuciti rernu da se greje na 170 C. Mutiti i trecu koru, a za to vreme se rerna zagrejala. Na podlogu kalupa pažljivo prevuci prvi pek papir, staviti obruc i peci oko 8-10 minuta. Za to vreme rasporediti umucenu trecu masu na pek papir. Dalje naizmenicno pripremati i mutiti ostale kore, vaditi iz rerne ispecene i stavljati sledece da se peku.

Pri odvajanju belanaca za kore, žumanca odmah stavljati u loncic sa duplim dnom za kuvanje fila na pari. Kada su odvojena žumanca i od pete kore, dodati šecer i malo umutiti mikserom, da žumanca pobele. Staviti odmah da se fil kuva i povremeno mešati varjacom. Kuvati fil na pari oko 15 minuta na umerenoj temperaturi. Pred kraj kuvanja staviti malo fila na tacnu i kad se prohladi, proveriti da li je kuvan (da se ne razliva po tacni). Ohladiti ga potpuno, da se u njemu ne bi rastopili maslac i cokolada.

Dok se fil hladi, skinuti pek papir sa kora, penasto umutiti maslac koji je odstajao na sobnoj temperaturi i naseckati belu milka cokoladu na sitne kockice.

U umucen maslac dodavati ohlaen fil od žumanaca i dobro umutiti da se sve sjedini.

Dodati kiselu pavlaku i mlevenu plazmu i sve sastaviti mucenjem.

Na kraju dodati kockice cokolade i dobro izmešati varjacom.

Filovati kore filom, ravnomerno ga nanoseci na svaku koru. Celu tortu, odozgo i okolo, premazati filom.

Za ukrašavanje torte umutiti slatku pavlaku ili 300 g šlaga u prahu sa 1,5-2 dl hladne vode i premazati celu tortu odozgo i okolo. Ukrasiti po želji.

Pripremiti dan ranije i ostaviti tortu da odstoji.

Savet