

oko plazma torta (3)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **15**jaja
- **15** kašikašecera
- **15** kašikamlevenih oraha
- **6** kašikabrašna
- **3** kašiciceprška za pecivo

Za fil I:

- **750** mlkisele pavlake
- **200** gšecera u prahu
- **300** gmlevene plazme

Za fil II:

- **200** gbelog krem šлага
- **250** mlhladnog mleka

Za prelivanje kora:

- **600** mlcokoladnog mleka

Za premazivanje cele torte:

- **200 g**belog šlag krema
- **250 ml**cokoladnog mleka
- **2 kašice**kakaoa

Priprema

Korice: Peku se tri korice. Dakle, za jednu koricu je potrebno: 5 jaja, 5 kašika šecera, 5 kašika mlevenih oraha, 2 kašike brašna i 1 kašica praška za pecivo. Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublju vanglicu i, uz postepeno dodavanje šecera, umutiti cvrstī šam. Dodati žumanca (jedno po jedno) i umutiti da masa postane penasta. Brašno pomešati sa pecivom i, zajedno, sa mlevenim orasima dodati u umucena jaja. Mikserom, najmanjom brzinom, sjediniti sastojke, muteci u jednom smeru i to od dna naviše. Stranice pleha, vel. 34x24 cm (unutrašnje mere pleha), dobro premazati uljem, a dno prekriti pek papirom. Sipati umucenu smesu, ravnomerne je rasporediti i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni. im se korica odvoji od pleha izvaditi iz rerne (može da se proveri i cackalicom da li je korica pecena). Na isti nacin ispeci i druge dve korice.

Fil I: U dublju posudu izruciti kiselu pavlaku, dodati šecer u prahu i, blago, varjacom sjediniti. NIKAKO ne mutiti, da se pavlaka ne bi opustila. Sipati mlevenu plazmu i, takoe, varjacom sjediniti sve sastojke. Podeliti fil na tri dela. Fil II: Šlag krem umutiti cvrsto sa hladnim mlekom, iz frižidera. Fil podeliti na tri dela. Uzeti jednu koricu i staviti je na plato za tortu. Koricu preliti (kašikom) sa 200 ml hladnog cokoladnog mleka. Preko natopljene korice staviti 1/3 prvog fila (sa plazmom).

Razmazati fil, ravnomerne, preko korice, pa naneti 1/3 umucenog šlag krema (belog).

Nastaviti sa naizmenicnim premazivanjem jednog i drugog fila i sa ostale dve korice.

Za premazivanje cele torte: Šlag krem sipati u dublju posudu, dodati kakao i sa cokoladnim mlekom, cvrsto, umutiti. Sa pripremljenim šlagom premazati celu tortu i ukrasiti je, po želji. Ostaviti u frižider da se dobro stegne.

Savet