

Pusla torta (2)



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za 3 kore:

- 15 belanaca
- 600 g prah šecera
- 9 kap limunovog soka ili sirceta

Za fil

- 4 kesice praha za puding od vanile
- 100 g šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 1,1 l mleka
- 250 g margarina za filove
- 10 čokoladnih bananica
- 300 g napolitanki sa eurokremom
- 150 g mlevenih lešnika
- 200 g crne čokolade
- 2 bele čokoladice sa kikirikijem
- 6 komplazma keksa

Priprema

Za kore: umutiti 5 belanaca sa 200 g šecera u prahu i 3 kapi limunovog soka. Smesu prerucite u kalup obložen papirom za pečenje. Koru peci 5 minuta u rerni zagrejanj na 200C, a zatim temperaturu smanjiti na 90C i sušiti koru oko 90 minuta. Koru izvaditi iz rerne i odmah je pažljivo odvojiti od papira. Od pripremljenog materijala ispeci još 2 kore.

Za fil: prah za puding pomešati sa šecerom i vanilin šecerom, i malo mleka pa ga skuvati u litru mleka. U vreo puding umešati margarin, pa mikserom mutiti da se sve dobro sjedini. Krem od pudinga podeliti na 3 dela. Sada čokoladne bananice iseckati na listice, čokoladu otopiti, bele čokoladice sa kikirikijem takodje iseckati na listice, plazma keks izmrвити na krupne komade. Napolitanke usitniti u secku, dodati im lešnike i mleko, pa sve dobro umutiti u krem.

Finalni postupak: Na okruglu tacnu staviti 1 koru, namazati je trecinom fila od pudinga, preko njega razliti fil od napolitanke. Staviti drugu koru, namazati je filom od pudinga, a preko njega poredjati čokoladne bananice (malo ih pritisnuti da upadnu u krem). Staviti i trecu koru, namazati je filom od pudinga, preko njega naneti rastoplenu čokoladu u tankim krugovima (kašicicom). Tortu ukrasiti iseckanim belim čokoladicama sa kikirikijem, mrvljenom polazmom, pa je još jednom zaliti čokoladom (na isti nacin kao i prethodni put).

Tortu dobro ohladiti, seci na parcad i poslužiti. Prijatno!

Savet

Ako vam je naporno da pravite kore na ovaj nain možete da u belance dodate lešnike, kikiriki, znai po želji i brže e biti kore gotove.