

Vocna lešnik - plazma torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **300** gmlevene plazme
- **150** gmlevenog, pecenog, lešnika
- **5 kašika**šecera u prahu
- **250** gputera
- sok od pomorandže
- **300** gplazma keksa (u komadima)
- **2 kesice**3u1 kafe (ukus po želji)

Fil:

- **500 ml**slatke pavlake
- **500 g**sitnog sira (za kolace)
- **250 g**šecera u prahu
- 1krem puding od cokolade (koji se ne kuva)
- **150** gmlevenih, pecenih, lešnika
- **150 g**suvog groža
- **2 kesice**želatina
- **1**breskva
- **1**nektarina
- **1**kivi
- rum

...i još:

- breskve
- nektarine
- kivi
- **1 kesica** providnog preliva za torte
- **300 g** šumskog voce

Priprema

Korica: U dublju posudu staviti mlevenu plazmu, šecer u prahu, mleveni lešnik, rastopljeni puter, sjediniti, pa dodavanjem soka od pomorandže zamesiti smesu, da može da se formira kora. Uzeti šerpu, vel. 28 cm (zbog visine torte ne može kalup sa obrucem da se koristi, ili u kalup staviti deblji pek papir, u visinu, da može da posluži kao stranice), obložiti je providnom folijom, pa vlažnim rukama formirati koru. Kafu 3u1 napraviti uobicajeno, pa u nju umakati celu plazmu i slagati u krug, preko formirane kore.

Breskvu, nektarinu i kivi (po jedan komad) iseckati u kockice.

Šumske voce (odmrznuto) staviti u cetku, da se iscedi, a suvo grože potopiti rumom i ostaviti da odstoji.

Fil: U vecoj, dubljoj, posudi umutiti cvrsto slatku pavlaku, sa postepenim dodavanjem šecera u prahu. Dodati sitan sir i sjediniti. Želatin pripremiti prema uputstvu sa pakovanja, pa ga dodati u umucenu slatku pavlaku. Smesu podeliti na tri dela. U jednu trecinu fila ubaciti iseckanu breskvu, nektarinu i kivi, promešati i ...

...staviti preko formirane kore. Ravnomerno rasporediti.

U drugu trecinu fila staviti isceeno suvo grože, mlevene lešnike i krem puding od cokolade. Sjediniti.

Rasporediti preko prvog fila.

I, na kraju, u ostatak fila staviti isceeno šumske voce, pa ga...

...rasporediti preko postavljenih filova. Ostaviti tortu u frižider, da se malo površina stegne.

Breskve, netarine i kivi iseci na tanje kriške (breskve i kivi oljuštiti, a mandarine ne ljuštiti).

Iseckano voce poreati po vrhu torte, po ukusu.

Preliv za torte pripremiti prema uputstvu i preliti poreano voce. Ostaviti u frižider, preko noci.

Narednog dana izvaditi tortu iz frižidera, izvaditi je, pomocu folije, iz šerpe, skloniti foliju i tortu postaviti na

plato.

Savet

Ovu tortu sam napravila povodom roendana mog mlaeg sina.