

Torta koko plazma



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za tri kore dimenzija 20*30:

- **15** belanaca
- **300 g** šecera
- **300 g** mlevene plazme
- **3 ravne kašike** kakaoa
- **150 g** grendane cokolade

Sastojci za fil

- **15** žumanaca
- **250 g** šecera
- **5 dl** mleka
- **100 g** pudinga od cokolade
- **300 g** cokolade
- **2 kesice** vanilin šecera
- **375 g** margarina ili maslaca
- **2 dl** slatke pavlake
- **150-200 g** lomljene plazme

Po želji:

- **500 ml** slatke pavlake

Priprema

Kora: Umutite belanca u cvrst sneg, dodajte šecer i mutite dok se on ne otopi. Umešajte plazmu, kakao i cokoladu. Kore pecite 20-25 minuta na 150 stepeni u plehu navedenih dimenzija koji ste prethodno obložili papirom za pecenje.

Fila: Umutite žumanca sa šecerom, dodajte puding i 3 dl mleka. Ostatak mleka stavite da provri, pa ukuvajte prethodno umucenu smesu. Dodajte cokoladu i vanilin šecer. Mešajte dok se cokolada ne otopi. Fil dobro ohladite, pa dodajte umucen margarin ili maslac. Potom umešajte umucenu slatku pavlaku i lomljenu plazmu. Pre filovanja torte, fil držite oko sat vremena u frižideru da se "stegne".

Tortu filujte na sledeci nacin: kora, fil, kora, fil, kora fil. Ukoliko se odlucite da dodate i slatku pavlaku, posle svakog sloja fila, namažite sloj slatke pavlake. Tortu dekorišite po želji - fondanom, filom, slatkom pavlakom....

Savet