

Torta bomba sa breskvama i slatkom pavlakom



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za fil I, II, III i IV:

- **1,5 kg** breskvi nektarina
- **200 g** šecera
- **1 bocica** ekstrakta od kajsije
- **200 g** praha pudinga od vanile
- **125 g** putera
- **100 g** **Menaž** čokolade
- **50 g** kokosa
- **250 g** keksa petit-ber
- **6 dl** vode
- **4 kesice** vanilin šecera ili tečne vanile

Za fil V:

- **5 dl** slatke pavlake

Za koru:

- **6** jaja
- **200 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **50 g** kokosa
- **150 g** brašna
- **50 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo

I još je potrebno:

- **300 g** šlag krema belog
- **3 kašike** kokosa
- **1 kašika** čokoladnih mrvica
- **1 komad** mandarinine kore
- **1 dcl** mleka

Priprema

Breskve ocistiti i iseci na manje komade, odvojite 4 breskve da stavite u gotov fil, staviti u šerpu i sipati vode tek da ogreznu breskve. Kuvati da omekšaju i onda ih štapnim mikserom usitniti. Dodati šećer i vanilin šećer, ekstrakt od kajsije. Puding rastvoriti u vodi i sipati u vruće breskve i skuvati da bude gusta kaša. Dodati puter i promešati da se otopi. Masu podeliti na 4 dela.

U prvi deo staviti kokos.

U drugi deo staviti Menaž čokoladu i izdrobljen keks.

U treći i četvrti deo staviti iseckane 4 breskve.

Umutiti slatku pavlaku samo paziti da se nepremuti. Filove pokriti folijom i ostaviti da se hlade.

Za kore izlomiti jaja i sa šećerom i vanilin šećerom umutiti da bude penasta masa. Dodati ulje, brašno, kokos, prašak za pecivo i sve dobro sjediniti. U okrugli kalup stavite papir za pečenje i sipati testo. Staviti da se peče u zagrejanoj rerni na 200 C stepeni. Kada kora porumeni proverite čačalicom da li je pečena i izvadite je iz rerne, odvojiti od papira i ostavite da se ohladi. Ohladjenu koru preseći vodoravno da se dobiju 2 kore.

U kalup stavite providnu foliju, da bi kasnije tortu lakše izvadili, i stavite foliju da bude preko kalupa. Sada nanesite sloj fila sa kokosom. Stavite koru poprskanu mlekom. Nanesite pola fila sa breskvama pa sloj slatke pavlake. Stavite red fila sa Menaž čokoladom i keksom pa opet sloj slatke pavlake. Sada stavite drugu polovinu fila sa breskvama i sloj slatke pavlake. Preko svega stavite drugu koru poprskanu mlekom. Višak folije prebacite preko torte. Par puta tresnite kalup sa tortom o radnu površinu da se slojevi dobro slegnu i da se ne bi desilo da ima praznog prostora kada tortu okrenete. Tortu stavite u frižider do sutradan. Izvadite je iz kalupa tako što će te je preokrenuti na tacnu. Ukrasite tortu šlag kremom, rendanom korom mandarine, čokoladnim mrvicama ili rendanom Menaž čokoladom, kokosom i bisernim perlicama. Tortu možete da ukasite i po sopstvenoj želji. Sada tortu stavite u zamrzivac na nekoliko sati pre služenja.

Secite na parcad i poslužite.

Prijatno!

Savet

Savet: Torta je velika pa ako vam odgovara manja možete materijal da prepolovite.