

XXL Roensanska torta



težina: **tesko**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Za koru (x8):

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 5 kašika mlevenih oraha
- 2 kašike brašna
- 1 kašica sirceta

Žuti fil:

- 20 žumanaca
- 30 kašika šecera
- 1,5 l mleka
- 4 kesice pudinga od vanile
- 5 kašika brašna
- 1,5 margarin

Plazma fil:

- 750 gmlevene plazme
- 2 čaše kisele pavlake
- 1 margarin
- 200 g prah šecera
- 2 kesice šlaga

Neskvik fil:

- 1 l mleka
- 200 g šecera
- 4 kesice pudinga od vanile
- 1 margarin
- 200 g neskvika

Gijoto fil:

- 20 žumanca
- 20 kašika šecera
- 150 g čokolade
- 1,5 margarin
- 4 kesice šlaga
- 150 g mlevene plazme
- 6 pakovanj gijoto kuglica

Priprema

Kora. Umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg, dodati orahe, brašno i sirce, lagano mešajuci žicom za mucenje. Peci koru na 150 C 20 minuta, u zavisnosti od rerne. Postupak ponoviti još 7x.

Žuti fil. Umutiti žumanca sa šecerom, dodati pudinge u prahu i jednu čašu mleka od pripremljene mere. Ostatak mleka staviti da vri i ukuvati žumanca dok ne postane gust krem. Pustiti da se ohladi i dodati izraen margarin.

Plazma fil. Umutiti margarin sa šecerom, dodati pavlaku i plazmu i posebno umucenu šlag penu. Sjediniti smesu.

Neskvik fil:. Odvojiti 2 čaše mleka od pripremljene mere i rastvoriti puding, a ostatak staviti da vri sa šecerom i ukuvati puding i dodati neskvik. Pustiti da se ohladi i pa dodati umucen margarin.

Gijoto fil. Umutiti žumanca sa šecerom. Mleko staviti da vri i ukuvati žumanca, dodati čokoladu i pustiti da se ohladi. Margarin umutiti i dodati filu. Posebno umutiti šlag penu, dodati plazmu i izdrobljene gijoto kuglice, pa sjediniti sa filom.

Redosled. Spojiti po 2 kore u širinu pa mazati žutim filom, pa 2 kore plazma fil, 2 kore neskvik fil, 2 kore gijoto fil. Ko želi može još dodatno praviti 2 kore da se i zadnji fil poklopi (ja sam napravila). Dekoracija je po izboru šlag, čokolada, fondan...pustite vašu maštu da radi:)

Savet

Ovu tortu sam pravila mojim blizancima (sin i erka) za njihov prvi roendan prosle godine u oktobru! dugo sam razmišljala dali da kupim tortu jel bilo 60 gostiju pozvano, ipak sam se odlučila da tortu napravim sama! priznajem da mi je trebalo skoro itav dan da je napravim i pošteno sam se namuila, ali sav taj trud se isplatio kada sam videla oduševljena lica mojih gostiju i moje radosne bebe kada su duvali svoju prvu sveicu! torta je bila dovoljna za preko 60 ljudi tako da ako planirate veliku žurku, a imate volju da sami pravite tortu onda bacite se na posao;)