Torta Princeza



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Za koru:

- **4**belanca
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike**mlevene plazme
- **1/2 kašicice**praška za pecivo

Za fil:

- **12**žumanaca
- **150 g**šecera
- **100 g**cokolade
- **2 kesice** pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **6 dl**mleka
- **5 kašika**šecera
- **250 g**margarina
- **150 g**mlevene plazme
- **2 kesice**cokoladnog šlaga

Za dekoraciju:

- **200-300 g**belog šlaga
- **250 g**cokolade
- **100 g**bele cokolade
- **po želji**ukrasne perlice
- **po želji**jestiva boja - za torte i kolace

Priprema

Belanca sa šecerom umutiti u cvrst šam. U to dodati mlevenu plazmu i prašak za pecivo i lagano varjacom izmešati da se dobije ujednacena masa. Manji okrugli pleh podmazati uljem i obložiti papirom za pecenje. Pripremljenu smesu za koru izliti u pleh. Rernu zagrejati na 200 stepeni, a cim stavite koru da se pece, smanjite na 150 stepeni. Koru peci oko 20-25 minuta, (dok ne dobije lepu zlatnu boju). Izvaditi koru iz pleha zajedno sa papirom i ostaviti da se ohladi. Papir skidati neposredno pre filovanja. Na ovaj nacin pripremiti još dve kore.

Penasto umutiti žumanca i šecer, a zatim ih skuvati na pari. U topla skuvana žumanca dodati cokoladu izlomljenu na kockice i mešati dok se smesa ne ujednaci i cokolada sasvim ne otopi. Ostaviti da se potpuno ohladi.

Pudinge, šecer i 1 dl mleka izmešati i ukuvati u preostalih 5 dl mleka. Prekriti providnom folijom i sacekati da se u potpunosti ohladi. U ohlaen krem od žumanaca dodati margarin i dobro izmiksati. Zatim toj smesi dodavati kašiku po kašiku ohlaenog pudinga sve vreme muteci. Kada je fil lepo umucen, dodati mlevenu plazmu i izmešati. Pre filovanja ostaviti oko sat, sat ipo u frižideru.

Umutiti cokoladni šlag sa mlekom ili kiselom vodom.

Koru okrenuti na tacnu za tortu tako da papir bude odozgo. Pažljivo odlepite papir sa kore, prvo filujte filom sa plazmom, pa preko njega cokoladnim šlagom. Reati kore i ponavljati postupak filovanja. Celu tortu premazati preostalim cokoladnim šlagom.

Umutiti beli šlag, pa preko cokoladnog šlaga i belim šlagom premazati celu tortu. Odvojiti više od polovine preostalog belog šlaga, pa u njega dodati jestivu boju za torte i kolace po želji. Tortu ukrasiti belim i šlagom u boji, kao i cokoladnim ukrasima. okoladu otopiti na laganoj vatri, pa njome šarati po belom cistom papiru i crtati razlicite ukrase. Ukrase napraviti uz pomoc olovke za dekoraciju, crtati srca, cvetice ili vec po Vašoj želji. Sacekati da se sasvim ohladi i ukrasi lepo stegnu, pa ih pažljivo odvajati od papira dužim nožem.

Savet

Ova torta je pravljena za roendan jedne lepe devojice, pa otuda naziv Princeza.