

Torta 2u1



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Za kora za coko tortu:

- **12** belanaca
- **12** kašikašecera
- **2** kašikebrašna
- **2** kašikeulja
- **300** gmlevenih oraha

Za fila za coko tortu:

- **12**žumanaca
- **2**jajeta
- **10** kašikašecera
- **300** gcokolade za kuvanje
- **250** gmaslaca
- **200** gkrupnije mlevenih oraha
- **2** kesicevanilin šecera

Za koru za bananica plazma tortu:

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **2** kašikebrašna
- **2** kašikeulja
- **200** gseckanih lešnika

Za fil za plazma bananica tortu:

- **300** gnemlevenog plazma keksa
- **1** l mleka
- **6** kašika šecera
- **250** g putera
- **125** g šecera u prahu
- **4** kašike brašna
- **200** g cokolade
- **12** krem bnanica

Za ukrašavanje cele torte:

- **500** ml slatke pavlake

Priprema

Priprema coko torte: Umutiti 6 belanaca sa 6 kašika šecera, dodati 1 kašiku brašna, 1 kašiku ulja i 150gr mlevenih oraha. Sve izmešati varjacom. Peci u cetvrtastom plehu, koji je obložen papirom za pecenje. Peci 18 minuta u rerni 180 C. Na isti nacin napraviti još jednu koru. Pecene kor ohladiti pa ih ieci na trake po dužini tako da se dobije 6 traka. Priprem fil: žumanca i 2 jajeta umutiti sa šecerom i vanilin šecerom, staviti u šerpu pa taj fil skuvati na pari kuvati 20 minuta uz neprestano mešanje. Pred kraj kuvanja, kad se fil fino skuvao dodati cokoladu za kuvanje i mešati da se otopi. Skuvan fil ohladiti, pa u ohladjen fil dodati mlevene orahe i umuceni maslac. Nacin filovanja: na tacnu staviti isecenu traku od kore, preko kore fil i tako dok se ne utroši fil i kore. Tortu premazati sa ostatkom fila.

Priprema kore i fila za bananica plazma tortu priprema: Umutiti jaja sa šecerom, dodati brašno, ulje i mlevene lešnike. Sve izmešati varjacom. Peci u cetvrtastom plehu, koji je obložen papirom za pecenje. Peci 18 minuta u rerni 180 C. Pecenu koru ohladiti i iseci na tri trake. Priprema fila: 900 ml mleka staviti da se kuva sa 6 kašika šecera. Izmešati 3 pudinga i 4 kašike brašna sa 100 ml mleka, pa u provrelo mleko sipati, stalno mešati dok se ne zgusne. Skuvan fil ohladiti. Dok se puding hlađi, umutiti puter sa šecerom. U ohlaen pudung dodati umucen puter sa šecerom pa sjediniti, i mutiti sa mikserom dok ne postane penasto. Umuceni fil podeliti na dva dela, jedan deo ostaje žut, a u drugi deo dodati otopljenu cokoladu. Filovanje: Na tacnu pored vec napravljne coko torte staviti isecenu koru pa staviti polovinu žutog fila, preko žutog fila naslagati plazma keks namocen u mleko zatim dodati preostali žuti fil. Zatim staviti koru malo pritusnuti rukom poravnati staviti polovinu fila sa cokoladom, poreati krem bananice, pa staviti preostali fil. Preko staviti koru. Premazati sa ostatkom cokoladnog fila. Umutiti slatku pavlaku i ukrstiti celu tortu.

Ovako izgleda cela gotova torta, veoma velika i izdašna pogodna za velika slavlja. Prijatno.

Savet