

Ekzotik torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **6**jajeta
- **6** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **3** kašikemlevenih oraha
- **100** g cokolade
- **1** kesicapraška za pecivo

Fil 1:

- **300** gmlevene plazme
- **5**krem bananica
- **100** gželete bombona
- **250** mlekzotika
- **250** gmargarina
- **200** gšecera u prahu

Fil 2:

- **1/2** lmleka
- **2** kesicepudinga sa ukusom vanile
- **250** gmargarina
- **5** kašikašecera
- **150** gšecera u prahu
- **2** kesicevanil šecera sa ukusom ruma

...i još:

- **200 g**belog šlag krema
- **2 manja pakovanjapiškota**

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublji sud i, uz postepeno dodavanje šecera, umutiti u cvrsti šne. Dodati žumanca i mutiti da masa postane kremasta. Zatim dodati brašno sa pecivom i sjediniti. Na kraju ubaciti mlevene orahe i iseckanu cokoladu. Promešati kašikom. Uzeti pleh, vel. 35x25cm (unutrašnje mere pleha), pa stranice premazati margarinom, a dno obložiti pek papirom. Sipati testo i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni. Pecenu koru ohladiti, odvojiti od pek papira i prebaciti je na tacnu za tortu. Koru poprskati ekzotikom.

Fil 1: Mlevenu plazmu staviti u odgovarajucu posudu, pa sipati 250 ml ekzotika i kašikom sjediniti. Mikserom, penasto, umutiti margarin i šecer u prahu. U umuceni margarin dodavati natopljeni keks i umutiti. Na kraju ubaciti iseckane krem bananice i želes bombone. Promešati kašikom, da se fil sjedini.

Preko pripremljene kore staviti, ceo, fil od plazme i, ravnomerno, ga rasporediti.

Fil 2: Od pola litra mleka odvojiti 200 ml, a ostatak mleka i pet kašika šecera staviti da provri. Sa odvojenim mlekom rastvoriti prašak za puding. Kada mleko provri sipati razmuceni puding i skuvati da se zgusne. prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. Margarin, vanil šecer sa ukusom ruma i šecer u prahu penasto umutiti. U umuceni margarin stavitljati, deo po deo, ohlaenog pudinga i umutiti, da se dobije penasti krem. Polovinu krema premazati preko fila od plazme. preko poreati piškote, koje se samo provuku kroz ekzotik.

Preko piškota staviti drugu polovinu puding fila.

Beli šlag krem umutiti sa, hladnom, gaziranom vodom. Premazati celu tortu i ukrasiti, po želji.

Savet