okoladna torta sa Plazmom i pavlakom

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za 2 kore:

- **8**jaja
- **12 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **4 kašike**Lino napitka (prah)
- **200 g**cokoladne glazure
- **150 ml**cokoladnog mleka
- **1 kesica** praška za pecivo

Za žuti fil:

- **700 ml**kisele pavlake
- **300 g**mlevene plazme
- **250 g**šecera u prahu

Za beli fil:

- **250 g**šlag krema (belog)
- **350 ml**kisele vode

Priprema

Za koru: Umutiti 4 belanceta sa šecerom u cvrst sneg, pa dodati 4 žumanceta i sjediniti. Pomešati 3 kašike brašna, 1/2 kesice praška za pecivo i 2 kašike Lino praha, pa postepeno dodavati u umucena jaja, i sjediniti.

Smesu izliti na pek papir u pleh i peci 15-ak minuta na 200 C (proveriti cackalicom).

Gotovu koru sa sve pek papirom premestiti na plato da se hladi i pripremiti i drugu koru na isti nacin.

Obe prohlaene kore odvojiti od papira za pecenje, okrenuti ih naopako, pa ravnomerno preliti cokoladnim mlekom (ne previše). okoladnu glazuru sa sve cašom staviti u vrucu vodu na 10 minuta da se rastopi, pa sa 100 ml premazati obe kore.

Za žuti fil: Pomešati mlevenu plazmu i šecer u prahu, pa im dodati kiselu pavlaku i sjediniti.

Za beli fil: Umutiti šlag krem sa kiselom vodom (sipati polovinu vode i sav šlag krem, mutiti 1 minut, pa dodavati ostatak vode i mutiti još 5 minuta).

Na prelivene kore rasporediti žuti fil, pa beli fil, odozgo staviti drugu koru, pa opet staviti žuti, pa beli fil i staviti tortu da se hladi.

Savet