

Bela torta (6)



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Za kore: (x3)

- **4**belanca
- **2** kašikefruktoze
- **2** kašikebrašna
- **2** kašikegriza
- **1/2** kesiceprška za pecivo

Fil I:

- **12**žumanaca
- **5** kašikefruktoze
- **1 l** mleka
- **2** kesicepuđinga od vanile
- **3** kašike gustina
- **200** gmleka u prahu
- **100** gbele cokolade

Još:

- **600** gšlag kreme
- **150** gmlevene plazme
- **1** šoljatoplog mleka

Priprema

Za kore umutiti belanca, dodati fruktozu i mutiti da se otopi, zatim dodati brašno, griz i prašak za pecivo, sjediniti i rasporediti u tepsi sa pek papirom. Ovako pripremiti i ispeci 3 kore na 180C.

Za fil odvojiti malo mleka, a ostatak staviti da se zagрева. Umutiti žumanca sa fruktozom, dodati mleko, puding i gustin i kada mleko pocne da kljuca uliti umucenu smesu i mešati na vatri dok se fil ne zgusti. Ostaviti da se potpuno ohladi uz povremeno mešanje.

Umutiti šlag sa vodom i ostaviti u frižider dok se fil hlađi. Belu cokoladu saseckati na sitne kockice.

Umutiti ohlaeni fil pa kada se lepo umuti i razbijte dodati mu 6-7 kašika umucenog slaga i sjediniti. Zatim mu dodati mleko u prahu i umutiti mikserom. Na kraju umešati saseckanu belu cokoladu.

Ostatak umucenog šлага podeliti na dva dela tako da jedan deo bude malo veci. U manji deo dodati mlevenu plazmu i sjediniti mikserom.

Filovanje: Staviti prvu koru, izbockati vrhom noža pa preliti sa nekoliko kašika toplog mleka da omekša malo. Zatim premazati filom sa seckanom cokoladom i mlekom u prahu (slobodno obilno jer ga im dosta), preko njega fil sa plazmom, a zatim i šlag. Zatim druga kora, isto malo natopiti mlekom, bei fil, fil sa plazmom, šlag, treća kora, natopiti, beli fil, fil sa plazmom i na kraju šlag i preko fila sa plazmom i okolo. (zbog toga ostaviti taj deo bez plazme malo veci)

Savet

Ostaviti da se torta lepo ohladi i stegne u frižideru, najbolje preko noi. Jako je lepa, ukusna i svima se jako dopala :) Prava torta za ljubitelje bele okolade i plazme. Uživajte, priyatno :)