

Torta Big Mama



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora I (x2):

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 1 kašicicpraška za pecivo
- 2 kašikemlevenih oraha
- 40 grendane cokolade

Kora II (x2):

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 1 kašicicpraška za pecivo
- 40 grendane cokolade

Kora III (x2):

- 6 belanaca
- 6 kašikašecera
- 4 kašikeulja
- 1 kašikakakaa
- 3 kašikemalevenih oraha

Fil I:

- 12 žumanaca
- 200 g šećera
- 1/2 l mleka
- 200 g crne čokolade
- 2 kesice pudinga od vanile
- 250 g margarina

Fil II:

- 200 g belog krem šlaga
- 3-4 banane

Fil III:

- 200 groze šlaga
- 10 jagoda

Priprema

Za koru I odvojiti belanca od žumanaca; umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca jedno po jedno, prašak za pecivo, mlevene orahe, rendanu čokoladu i brašno. Peci 2 ovakve kore u velikom, standardnom plehu za tortu.

Drugu koru pripremati na isti način kao i prvu, samo bez mlevenih oraha. Peci 2 ovakve kore.

Za treću koru umutiti belanca sa šećerom, dodati kakao, ulje, mleven orah i kašiku brašna. Peci 2 ovakve kore. Ukupno ima 6 kora.

Fil I: umutiti žumanca sa šećerom, umešati puding, pa ukuvati sa mlekom; kad je skuvano, izmaknuti sa ringle i umešati sitno izlomljenu čokoladu, izmešati da se istopi, pa ostaviti fil da se potpuno ohladi. Hladan sjediniti sa 1 umućenim margarinom.

Fil II: umutiti šlag krem sa mlekom ili kiselom vodom, po želji, gušće, sa oko 300 ml tečnosti. Banane iseci na tanje kolutove. Podeliti šlag na 2 dela.

Fil III: umutiti roze šlag po želji sa mlekom ili kiselom vodom isto kao i beli šlag; na tanke šnite iseci jagode. Podeliti šlag na 2 dela.

Redosled filovanja: kora I - fil III (roze) - jagode - fil III - kora II - fil II (beli) - banane - fil II - kora III - fil I -

kora I - fil II (beli) - banane - fil II - kora II - fil III (roze) - jagode - fil III - kora III- odozgo šlag po želji.

Savet

Torta je izuzetno visoka, pogodna za dekoracije. Po želji, broj kora se može smanjiti, a u zavisnosti od veliine pleha u kom se peku, može se korigovati i koliina sastojaka koji se stavljaju u kore. Kore se ne natapaju!