

## *Kremasta torta (plazma, cokolada, karamela)*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 4 jajeta
- 150 g šecera
- 1,8 dl jogurta
- 1 dl ulja
- 200 g brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 2 kaškeneskvik
- 1,5 - 2 dl cokoladnog mleka (za prelivanje kore)

#### **Fil od plazme:**

- 300 g mlevene plazme
- 2 čaše (400 g) kisele pavlake
- 100 g šecera u prahu
- 3 kašike umucene slatke pavlake

#### **Čokoladni fil (sa neskvikom):**

- 1/2 l mleka
- 100 g šecera
- 2 pudinga od vanile
- 1/2 (125 g) margarina
- 100 g neskvika

## **Karamel fil:**

- 1/2 l mleka
- 100 g šećera
- 2 pudinga od karamele
- 1/2 (125 g) margarina

## **Ostalo:**

- 3 dl slatke pavlake

## **Priprema**

Umutiti belanca sa 70-80 g šećera. Odvojeno (u drugu posudu) umutiti žumanca sa ostatkom šećera (od onih 150 g), pa dodati i ostale sastojke. Sve zajedno umutiti pa polako sjediniti sa umućenim belancima. Koru peći u rerni prethodno zagrejanu na 200 stepeni nekih 20-ak minuta. Vruću koru preliti hladnim čokoladnim mlekom.

Fil od plazme: Pavlaku pomešati sa šećerom u prahu pa dodati mlevenu plazmu i umućenu slatku pavlaku. Neskvik fil: Od 0,5 l mleka oduzeti onoliko koliko je potrebno da se razmute dva pudinga od vanile. U ostatak mleka dodati 100 g šećera i staviti da proključa, pa ukuvati puding. U još vruć puding dodati margarin, pa promešati da se otopi. Ostaviti da se hladi. Kad se malo prohladi u puding dodati i neskvik. Sve zajedno umutiti mikserom da se dobije kremasti fil. Karamel fil: Od 0,5 l mleka oduzeti onoliko koliko je potrebno da se razmute dva pudinga od karamele. U ostatak mleka dodati 100 g šećera i staviti da proključa, pa ukuvati puding. U još vruć puding dodati margarin, pa promešati da se otopi. Ostaviti da se hladi. Kad se prohladi puding mutiti mikserom da se dobije kremasti fil, a pritom i da se sasvim ohladi.

Preko kore namazati prvo fil od plazme.

Preko fila od plazme namazati čokoladni fil, pa ostaviti tortu na kratko u frižider (nekih 10-ak minuta).

Preko čokoladnog fila namazati fil sa ukusom karamele.

Celu tortu premazati umućenom slatkom pavlakom (i ukrasiti po želji).

## **Savet**

Kada se margarin doda u vruć puding mora se dobro sve zajedno izmešati varjačom da se sjedini.