

Plazma torta (sa korama i krem šlagom od vanile)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za koru (x3):

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 5 kašika mlevene plazme

Za fil I:

- 15 žumanaca
- 250 g šecera
- 3 kesice pudinga sa ukusom vanile
- 1100 ml mleka
- 375 g margarina sa ukusom slatke pavlake
- 200 g šecera u prahu
- 100 g čokolade
- 300 g mlevene plazme

Za fil II:

- 4 kesice krem šlaga sa ukusom vanile
- 400 ml mleka

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šne, pa dodati šecer i sve zajedno mutiti mikserom. Zatim dodati mlevenu plazmu, pa

polako promešati varjacom da se sastojci sjedine.

Koru peći u rerni prethodno zagrejanom na 200 C nekih 15-ak minuta (odnosno dok kora lepo ne porumeni i dok se ne odvoji od stranica pleha). Potrebno je napraviti tri ovakve kore.

Žumanca umutiti sa šećerom, pa dodati puding i 1 dl mleka. Litar mleka staviti da se kuva, pa kad proključa ukuvati umućena žumanca (kao puding). Fil ostaviti da se ohladi. U međuvremenu penasto umutiti margarin sa šećerom u prahu, pa sjediniti sa ohlaženim filom. Sve zajedno mutiti mikserom da se dobije kremasta masa.

Čokoladu otopiti pa dodati u fil. Izmiksati, pa dodati i mlevenu plazmu. Sve zajedno umutiti (da se sastojci sjedine) pa podeliti na tri dela.

Umutiti krem šlag sa ukusom vanile i mleko po uputstvu sa kesice, pa podeliti na tri dela.

Filovati tortu: Na tacnu staviti koru, pa premazati filom od plazme.

Preko ovog fila namazati krem šlag od vanile.

Onda staviti i drugu koru, pa fil od plazme, pa krem šlag od vanile. Zatim staviti i treću koru, pa fil od plazme i na kraju krem šlag od vanile.

Gotovu tortu po želji posuti seckanim lešnikom (ili mlevenom plazmom, a može se izrendati i čokolada...)

Savet