Vocna torta sa vanil kremom



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za 4 kore:

- **12**belanaca
- **6**žumanaca
- **15 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **15 kašika**mlevenih, ispecenih, lešnika
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **6**žumanaca
- **250 g**šecera
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **3 kašike**gustina
- **1 l**Moja Kravica mleka
- **1,5**margarin

Za vocni fil:

- **700 g**voca (po izboru - ja sam stavila maline)
- **250 g**šecera
- **2 kesice**pudinga sa ukusom maline
- **1 kašika**gustina
- **200 ml**gustog vocnog soka

Za preliv sa cokoladom:

- **200 g**cokolade za kuvanje
- **100 g**margarina
- **8 kašika**Moja Kravica mleka

Za ukrašavanje:

- **400 mlMoja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**
- **1 čaša**Moja Kravica kisele pavlake
- **1 kesica**šlag krema sa ukusom jagode
- **100 g**cokolade

Priprema

Kore: Umutiti cvrsto belanca, sa postepenim dodavanjem šecera. Dodati jedno po jedno, žumance, uz neprestano mucenje. Na kraju dodati brašno sa praškom za pecivo i lešnike, pa kašikom sjediniti. Od ove smese u kalupu vel. 26 cm obloženog pek papirom ispeci 4 korice.

Preliv sa cokoladom: okoladu izlomiti, iseckati margarin, preliti mlekom, pa staviti da se otopi. Sve cetiri ispecene korice premazati otopljenom cokoladom i ostaviti da se cokolada stegne.

Vanil krem: Od 1 l mleka odvojiti 200 ml, a ostatak mleka zajedno sa šecerom, staviti da prokljuca. Žumanca umutiti penasto, da pobele, dodati puding i gustim, pa razrediti sa odvojenih 200 ml mleka. Umutiti da nema grudvica. Kada mleko prokljuca dodati smesu sa žumancima i skuvati gusti fil. Skuvani fil pokriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. Ohlaeni fil sjediniti sa penasto umucenim margarinom.

Vocni fil: Voce mikserom ispasirati, zajedno sa šecerom. Preliti sa 100 ml soka i staviti na vatru. Puding pomešati sa gustinom i razrediti sa ostalih 100 ml soka. Kada voce prokuva i šecer se otopi, dodati razmuceni puding i gustin. Skuvati da se zgusne (vrlo brzo se skuva). Ostaviti da se ohladi.

Po vrhu (ukrašavanje): **Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku** cvrsto umutiti. Dodati kiselu pavlaku i sjediniti. Šlag krem sa ukusom jagode cvrsto umutiti, a cokoladu otopiti na pari. Pola otopljene cokolade razmazati u tankom sloju, preko pek papira, visine 5 cm. im pocne da se steže nožem naznacite plocice, koje ce posle da se lome za ukrašavanje torte.

Slaganje torte: Staviti prvu koru, prelivenu cokoladom, na tacnu za tortu. Preko staviti 1/3 vanil krema, pa razmazati 1/3 vocnog fila, opet kora - vanil krem - vocni fil - kora - vanil krem - vocni fil - kora. Celu tortu premazati mešavinom slatke i kisele pavlake. Ukrasiti je šlagom od jagoda, plocicama od cokolade i istopljenom cokoladom.

Savet