

## *Barbika za Ninu (lešnici, plazma, milke)*



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Kore:**

- **16** belanaca
- **30 kašika** šecera
- **100 g** seckanih pecenih lešnika
- **8 kašika** prezli
- **2 kašike** brašna

#### **Fil:**

- **16** žumanaca
- **5 dl** mleka
- **150 g + 16 kašika** šecera
- **2** pudinga od vanile
- **15 kašika** vode
- **250 g** margarina
- **200 g** plazma keksa
- **300 g** pecenih lešnika
- **100 g** bele milka cokolade
- **100 g** crne milka cokolade

#### **Ukrašavanje:**

- **500 g** šlaga
- **6 dl** kisele vode

## Priprema

Za jednu koru: umutiti 8 belanaca u cvrst sneg sa 15 kašika šecera, pa dodati 50 g seckanih lešnika, 4 kašike prezli i 1 kašiku brašna. Smesu izliti u pleh obložen pek-papirom i peci koru u zagrejanj rerni, 35 minuta na 180 stepeni. Na isti nacin od preostalog materijala ispeci još jednu koru.

Za fil razmutiti puding sa malo mleka, a preostalo mleko staviti da provri sa 150 g šecera. Skuvati puding i ostaviti da se ohladi.

Za to vreme u dublji sud staviti 15 kašika vode i 16 kašika šecera i pustiti da provri na tihoj vatri.

Žumanca umutiti. Kad voda provri, sipati žumanca neprekidno mešajuci. Kuvati žumanca desetak minuta, dok ne dobiju odgovarajucu gustinu. Obavezno neprekidno mešajte da ne bi zagorelo. Gotovo je kad povucete varjacom po dnu šerpe i vidi se dno.

Ostaviti žumanca da se ohlade.

Ohlažen puding sjediniti sa penasto umucenim margarinom. Pažljivo izmiksati da ne bude grudvica.

Zatim u puding dodati ohlažena žumanca i sve lepo sjediniti mikserom.

Plazma keks rukama izlomiti, a lešnike i obe cokolade iseckati.

Sve to dodati u fil i sjediniti da se dobije homogena smesa.

Na odgovarajuci poslužavnik staviti koru i premazati je polovinom fila. Preklopiti drugom korom i naneti preostali fil.

Umutiti 200 g šlaga sa 250 ml kisele vode, pa naneti preko fila.

Tortu dalje ukasite po želji preostalim šlagom koji ste umutili sa preostalom kiselom vodom. Barbiku sam umotala u providnu foliju i zabola u tortu. Za roze linije u šlag sam dodala malo roze boje u prahu.

## Savet

Ovu tortu pravila sam svojoj kumici Nini za prvi rožendan. Koristila sam okrugli pleh prečnika 28 cm.