

## Vocna lešnik - plazma torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

### Sastojci

#### Kora:

- **300 g** mlevene plazme
- **150 g** mlevenog, pecenog, lešnika
- **5 kašika** šećera u prahu
- **250 g** putera
- sok od pomorandže
- **300 g** plazma keksa (u komadima)
- **2 kesice** 3u1 kafe (ukus po želji)

#### Fil:

- **500 ml** slatke pavlake
- **500 g** sitnog sira (za kolace)
- **250 g** šećera u prahu
- **1** krem puding od čokolade (koji se ne kuva)
- **150 g** mlevenih, pecenih, lešnika
- **150 g** suvog grožđa
- **2 kesice** želatina
- **1** breskva
- **1** nektarina
- **1** kivi
- rum

...i još:

- breskve
- nektarine
- kivi
- **1 kesica** providnog preliwa za torte
- **300 g** šumskog voća

## Priprema

Korica: U dublju posudu staviti mlevenu plazmu, šećer u prahu, mleveni lešnik, rastopljeni puter, sjediniti, pa dodavanjem soka od pomorandže zamesiti smesu, da može da se formira kora. Uzeti šerpu, vel. 28 cm (zbog visine torte ne može kalup sa obrucem da se koristi, ili u kalup staviti deblji pek papir, u visinu, da može da posluži kao stranice), obložiti je providnom folijom, pa vlažnim rukama formirati koru. Kafu 3u1 napraviti uobicajeno, pa u nju umakati celu plazmu i slagati u krug, preko formirane kore.

Breskvu, nektarinu i kivi (po jedan komad) iseckati u kockice.

Šumsko voće (odmrznuto) staviti u cetku, da se iscedi, a suvo grožđe potopiti rumom i ostaviti da odstoji.

Fil: U vecoj, dubljoj, posudi umutiti cvrsto slatku pavlaku, sa postepenim dodavanjem šećera u prahu. Dodati sitan sir i sjediniti. Želatin pripremiti prema uputstvu sa pakovanja, pa ga dodati u umucenu slatku pavlaku. Smesu podeliti na tri dela. U jednu trecinu fila ubaciti iseckanu breskvu, nektarinu i kivi, promešati i ...

...staviti preko formirane kore. Ravnomerno rasporediti.

U drugu trecinu fila staviti isceeno suvo grožđe, mlevene lešnike i krem puding od cokolade. Sjediniti.

Rasporediti preko prvog fila.

I, na kraju, u ostatak fila staviti isceeno šumsko voće, pa ga...

...rasporediti preko postavljenih filova. Ostaviti tortu u frižider, da se malo površina stegne.

Breskve, nektarine i kivi iseci na tanje kriške (breskve i kivi oljuštiti, a mandarine ne ljuštiti).

Iseckano voće poreati po vrhu torte, po ukusu.

Preliv za torte pripremiti prema uputstvu i preliti poreano voće. Ostaviti u frižider, preko noci.

Narednog dana izvaditi tortu iz frižidera, izvaditi je, pomocu folije, iz šerpe, skloniti foliju i tortu postaviti na

plato.

## **Savet**

Ovu tortu sam napravila povodom rođendana mog mlađeg sina.