

Torta koko plazma



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za tri kore dimenzija 20*30:

- 15 belanaca
- 300 g šecera
- 300 g mlevene plazme
- 3 ravne kašike kakaoa
- 150 g rendane čokolade

Sastojci za fil

- 15 žumanaca
- 250 g šecera
- 5 dl mleka
- 100 g pudinga od čokolade
- 300 g čokolade
- 2 kesice vanilin šecera
- 375 g margarina ili maslaca
- 2 dl slatke pavlake
- 150-200 g lomljene plazme

Po želji:

- 500 ml slatke pavlake

Priprema

Kora: Umutite belanca u cvrst sneg, dodajte šećer i mutite dok se on ne otopi. Umešajte plazmu, kakao i čokoladu. Kore pecite 20-25 minuta na 150 stepeni u plehu navedenih dimenzija koji ste prethodno obložili papirom za pečenje.

Fila: Umutite žumanca sa šećerom, dodajte puding i 3 dl mleka. Ostatak mleka stavite da provri, pa ukuvajte prethodno umućenu smesu. Dodajte čokoladu i vanilin šećer. Mešajte dok se čokolada ne otopi. Fil dobro ohladite, pa dodajte umućen margarin ili maslac. Potom umešajte umućenu slatku pavlaku i lomljenu plazmu. Pre filovanja torte, fil držite oko sat vremena u frižideru da se "stegne".

Tortu filujte na sledeći način: kora, fil, kora, fil, kora fil. Ukoliko se odlucite da dodate i slatku pavlaku, posle svakog sloja fila, namažite sloj slatke pavlake. Tortu dekorišite po želji - fondanom, filom, slatkom pavlakom....

Savet