

oko plazma torta (5)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **220** min

Sastojci

Za koru:

- **4** belanca
- **4 kašike** šećera
- **4 kašike** mlevene plazme
- **1/2 kašice** praška za pecivo

Za fil:

- **12** žumanaca
- **150 g** šećera
- **100 g** **Menaž** čokolade
- **2 kesice** praška za puding sa ukusom slatke pavlake
- **6 dl** mleka
- **5 kašika** šećera
- **250 g** margarina
- **150 g** mlevene plazme
- **2 kesice** belog šlaga

Za dekoraciju:

- **1 kesicabelog šlaga**
- **1 kesicacokoladnog šlaga**
- **250 gMenaž cokolade**
- **100 gbele cokolade**
- **po željiukrasne perlice**

Priprema

Belanca sa šećerom umutiti u cvrst šam. U to dodati mlevenu plazmu i prašak za pecivo i lagano izmešati da se dobije ujednacena masa. Manji okrugli pleh podmazati uljem i obložiti papirom za pečenje. Pripremljenu smesu za koru izliti u pleh.

Rernu zagrejati na 200 stepeni, a cim stavite koru da se pece, smanjite na 150 stepeni. Koru peci oko 20- 25 minuta(dok ne dobije lepu zlatnu boju). Izvaditi koru iz pleha zajedno sa papirom i ostaviti da se ohladi. Papir skidati neposredno pre filovanja. Na ovaj nacin pripremiti još dve kore.

Penasto umutiti žumanca i šećer, a zatim ih skuvati na pari. U topla skuvana žumanca dodati cokoladu izlomljenu na kockice i mešati dok se smesa ne ujednaci i cokolada sasvim ne otopi. Ostaviti da se potpuno ohladi. Pudinge, šećer i 1 dl mleka izmešati i ukuvati u preostalih 5 dl mleka. Prekriti providnom folijom i sacekati da se u potpunosti ohladi. U ohlaen krem od žumanaca dodati margarin i dobro izmiksati. Zatim toj smesi dodavati kašiku po kašiku ohlaenog pudinga sve vreme muteci. Kada je fil lepo umucen, dodati mlevenu plazmu i izmešati. Pre filovanja ostaviti oko sat, sat ipo u frižideru. Umutiti šlag sa mlekom ili kiselom vodom.

Koru okrenuti na tacnu za tortu tako da papir bude odozgo. Pažljivo odlepiti papir sa kore, prvo filujte filom sa plazmom, pa preko njega šlag kremom. Reati kore i ponavljati postupak filovanja.

Na kuhinjskom papiru pomocu olovke za dekoraciju i kuvarske cetkice šarati oblike po želji (srca, cokoladne plocice, mašnice...u zavisnosti od Vaše mašte).

Sacekati da se sve lepo osuši, pa tankim nožem i pažljivo odvojiti cokoladne ukrase od kuhinjskog papira. Beli i cokoladni šlag umutiti na uobicajen nacin. Celu tortu premazati i ukrasiti šlagom, a kasnije poreati i rasporediti cokoladne ukrase i perlice.

Savet