

?oko-plazma torta



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **4** belanceta
- **100 g** šecera
- **30 ml** vode
- **60 g** mlevenih oraha
- **50 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Za prelivanje kore:

- **100 g** čokolade
- **30 ml** mleka

Za fil:

- **4** žumanceta
- **1 l** mleka
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **10 kašika** šecera
- **1** margarin
- **150 g** šecera u prahu
- **200 g** čokolade
- **200 g** mlevene plazme

Priprema

Od belanaca i šecera napraviti cvrst sneg. Dodati vodu, pa potom i brašno sa praškom za pecivo. Lagano mutiti, dodati mlevene orahe i sve sjediniti. Izliti u pleh i peći na 200°C.

Kada se kora ispece i prohladi, premazati je otopljenom cokoladom i ostaviti da se stegne.

Žumanca, šecer i puding sa 200 ml mleka izmutiti da ne bude grudvica. Zakuvati u ostatku (800 ml) mleka. Mešati i lepo ga ukuvati.

Polovinu fila odmah stavimo u drugu posudu, i u tu posudu 200 g cokolade. Mešati dok se fil i cokolada ne sjedine. Kada se ohlade u cokoladni i žuti fil dodati umucen margarin sa šecerom u prahu. U žuti fil dodati mlevenu plazmu, ako je jako cvrsto, dodati malo mleka.

Na ohlaženu koru sa cokoladom, izliti prvo fil sa plazmom, pa cokoladni. Dekorirati po želji...

Savet

Prijatno!