

Karamel plazma torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **9** belanaca
- **3** žumančeta
- **9 kašika** mlevene plazme
- **6 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **300 g** šecera
- **7 dl** mleka
- **2** pudinga od vanile
- **500 ml** slatke pavlake
- **200 g** mlevene plazme
- **6** žumanaca

Za dekoraciju:

- **200 ml** slatke pavlake

Priprema

Prvo skuvate karamel. Šecer stavite u šerpu, pustite da se otopi ne sme da pocrni nego da dobije finu karamel boju, preko njega sipate 1/2 l mleka i na laganoj vatri svo vreme mešajući kuvate dok se šecer ne otopi. U

ostatak mleka dodate žumanca i puding pa ukuvate u karamel, mešate na laganoj vatri žicom, kada se zgusne, sklonite sa vatre, umutite mikserom i prekrijte prozirnom folijom kako se ne bi stvorila korica na filu. Dok se fil hladi pripremite kore.

Za kore: Rernu zagrejte na 200 stepeni. Od navedenih sastojaka ispecite 3 okrugle kore u kalupu promera 26cm. Pomešajte brašno, plazmu i prašak za pecivo i podelite na 3 dela. Umutite 3 belanca sa 3 kašike šecera, dodajte jedno žumance i još kratko umutite. Sipajte brašno sa plazmom i lagano silikonskom špatulom pomešajte. Kalup obložite alu folijom, sipajte masu za kora, poravnajte i pecite 15 minuta, treba fino da porumeni. Kada je pecena prerucite na žicu, foliju odvojite nakon 5 minuta, videcete kako se lepo i lako skida. Od ostalih sastojaka ispecite još 2 kore na isti nacin.

Posto vam se karamel fil ohladio, a može biti i mlak ne potpuno hladan, umutite slatku pavlaku, dodajte karamel fil i još kratko umutite da se sve izjednaci. Odložite mikser, dodajte plazmu i sve pomešajte silikonskom spatulom. Re?ate kora + fil + kora + fil + kora. Odozgo dekorišite po želji. :)

Savet