

Torta Princeza



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Za koru:

- 4belanca
- 4 kašikešecera
- 4 kašikemlevene plazme
- 1/2 kašicepraška za pecivo

Za fil:

- 12žumanaca
- 150 gšecera
- 100 gcokolade
- 2 kesice pudinga sa ukusom slatke pavlake
- 6 dlmleka
- 5 kašikašecera
- 250 gmargarina
- 150 gmlevene plazme
- 2 kesicecokoladnog šlaga

Za dekoraciju:

- **200-300 g** belog šlaga
- **250 g** čokolade
- **100 g** bele čokolade
- **po želji** ukrasne perlice
- **po želji** jestiva boja - za torte i kolace

Priprema

Belanca sa šećerom umutiti u cvrst šam. U to dodati mlevenu plazmu i prašak za pecivo i lagano varjacom 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 čokoladu izlomljenu na kockice i mešati dok se smesa ne ujednaci i čokolada 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 čokoladni 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 čokoladnim šlagom. Reati kore i ponavljati postupak filovanja. Celu tortu premazati preostalim čokoladnim šlagom.

Umutiti beli šlag, pa preko čokoladnog šlaga i belim šlagom premazati celu tortu. Odvojiti više od polovine preostalog belog šlaga, pa u njega dodati jestivu boju za torte i kolace po želji. Tortu ukrasiti belim i šlagom u boji, kao i čokoladnim ukrasima. Čokoladu otopiti na laganoj vatri, pa njome šarati po belom cistom papiru i crtati razlicite ukrase. Ukrase napraviti uz pomoc olovke za dekoraciju, crtati srca, cvetice ili vec po Vašoj želji. Sacekati da se sasvim ohladi i ukrasi lepo stegnu, pa ih pažljivo odvajati od papira dužim nožem.

Savet

Ova torta je pravljenaa za roendan jedne lepe devojice, pa otuda naziv Princeza.