

Torta 2u1



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Za kora za coko tortu:

- **12** belanaca
- **12 kašika**šecera
- **2 kašike**brašna
- **2 kašike**ulja
- **300 g**mlevenih oraha

Za fila za coko tortu:

- **12**žumanaca
- **2**jajeta
- **10 kašika**šecera
- **300 g**cokolade za kuvanje
- **250 g**maslaca
- **200 g**kрупnije mlevenih oraha
- **2 kesice**vanilin šecera

Za kora za bananica plazma tortu:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **2 kašike**brašna
- **2 kašike**ulja
- **200 g**seckanih lešnika

Za fil za plazma bananica tortu:

- 300 g nemlevenog plazma keksa
- 1 l mleka
- 6 kašika šecera
- 250 g putera
- 125 g šecera u prahu
- 4 kašike brašna
- 200 g čokolade
- 12 krem bananica

Za ukrašavanje cele torte:

- 500 ml slatke pavlake

Priprema

Priprema čoko torte: Umutiti 6 belanaca sa 6 kašika šecera, dodati 1 kašiku brašna, 1 kašiku ulja i 150g mlevenih orašastih plodova. Sve izmešati varjačom. Peci u četvrtastom plehu, koji je obložen papirom za pečenje. Peci 18 minuta u rerni 180 C. Na isti način napraviti još jednu koru. Pečene kore ohladiti pa ih iseći na trake po dužini tako da se dobije 6 traka. Priprema fila: žumanca i 2 jajeta umutiti sa šecerom i vanilin šecerom, staviti u šerpu pa taj fil skuvati na pari kuvati 20 minuta uz neprestano mešanje. Pred kraj kuvanja, kad se fil fino skuvao dodati čokoladu za kuvanje i mešati da se otopi. Skuvan fil ohladiti, pa u ohlađen fil dodati mlevene orašaste plodove i umućeni maslac. Način filovanja: na tacnu staviti isečenu traku od kore, preko kore fil i tako dok se ne utroši fil i kore. Tortu premazati sa ostatkom fila.

Priprema kore i fila za bananica plazma tortu priprema: Umutiti jaja sa šecerom, dodati brašno, ulje i mlevene lešnike. Sve izmešati varjačom. Peci u četvrtastom plehu, koji je obložen papirom za pečenje. Peci 18 minuta u rerni 180 C. Pečenu koru ohladiti i iseći na tri trake. Priprema fila: 900 ml mleka staviti da se kuva sa 6 kašika šecera. Izmešati 3 pudinga i 4 kašike brašna sa 100 ml mleka, pa u provrelo mleko sipati, stalno mešati dok se ne zgusne. Skuvan fil ohladiti. Dok se puding hladi, umutiti puter sa šecerom. U ohlađen pudung dodati umućeni puter sa šecerom pa sjediniti, i umutiti sa mikserom dok ne postane penasto. Umućeni fil podeliti na dva dela, jedan deo ostaje žut, a u drugi deo dodati otopljenu čokoladu. Filovanje: Na tacnu pored već napravljene čoko torte staviti isečenu koru pa staviti polovinu žutog fila, preko žutog fila naslagati plazma keks namočen u mleko zatim dodati preostali žuti fil. Zatim staviti koru malo pritisnuti rukom poravnati staviti polovinu fila sa čokoladom, poređati krem bananice, pa staviti preostali fil. Preko staviti koru. Premazati sa ostatkom čokoladnog fila. Umutiti slatku pavlaku i ukrasiti celu tortu.

Ovako izgleda cela gotova torta, veoma velika i izdašna pogodna za velika slavlja. Prijatno.

Savet