

## ***Torta 2u1***



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **200** min

### **Sastojci**

#### **Za kora za coko tortu:**

- 12 belanaca
- 12 kašikašecera
- 2 kašikebrašna
- 2 kašikeulja
- 300 gmlevenih oraha

#### **Za fila za coko tortu:**

- 12žumanaca
- 2jajeta
- 10 kašikašecera
- 300 gcokolade za kuvanje
- 250 gmaslaca
- 200 gkrupnije mlevenih oraha
- 2 kesicevanilin šecera

#### **Za koru za bananica plazma tortu:**

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 2 kašikebrašna
- 2 kašikeulja
- 200 gseckanih lešnika

## Za fil za plazma bananica tortu:

- 300 g nemlevenog plazma keksa
- 1 l mleka
- 6 kašika šećera
- 250 g putera
- 125 g šećera 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 šećera, 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 šećerom i vanilin šećerom, 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 orahe 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 šećerom, 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 šećera. 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 šećerom. U ohlađen pudung dodati umućen puter sa šećerom pa sjediniti, i mutiti 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 napravljne 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