

Penasta torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za podlogu od plazma kekisa:

- **300** gmlevene plazme
- **5** kašikamleka
- **180** gputera
- **50** gseckanih oraha
- **50** gžele bombona
- **2** kašike šecera u prahu

Za koko fil:

- **200** grcokolade za kuvanje
- **250** gputera
- **250** gšecera u prahu
- **10** jaja
- **50** gseckanih oraha
- **50** gseckanih žele bombona

Za oblaganje oko i unutrašnjost torte:

- **600** gpiškota
- **350 ml** mleka
- **1** bocicaekstrakta od vanile

Za žutu kremu:

- **3 kesice** šlag krema od vanile
- **300 ml** mleka
- **3** cokoladice kidy sa mlekom
- **50** gseckanih oraha
- **50** grseckanih žele bombona

Za crvenu šlag kremu:

- **3 kesice**šlag kreme od jagode
- **300 ml** mleka
- **3** cokoladice kidy od jagode
- **50** gseckanih oraha
- **50** gseckanih žele bombona

Za dekoraciju torte:

- **200 g**putera
- **150 g**šecera u prahu
- **1 kašika**ekstrakta od vanile

Za ferero kugle:

- **200 g** napolitanki sa lešnikom
- **200 g**nutele
- **200 g**seckanih lešnika
- **100 g**bele cokolade (za umakanje kuglica)
- **100 g**crne cokolade (za umakanje kuglica)

Priprema

U vecu posudu staviti mleveni plazma keks, seckane orahe i žele bombobne, dodati rastopljen puter, šecer u prahu i mleko. Sve sjediniti. Pripremite okrugli kalup za torte obima 30 cm. Dobijenu smesu staviti na dno kalupa kao podlogu i polako je oblikovati u krug velicine kalupa. Oblikovani krug staviti u frižider da se hladi.

Priprema čokoladnog fila. Mikserom penasto umutiti 10 žumanaca sa 100 g šećera u prahu. Pa staviti na paru da se kuva. Kada fil počne da se zgušnjava dodati 200 g izlomljene čokolade, mešati varjačom da se otopi. Sve zajedno kuvati na pari oko 8 minuta neprestano mešajući. Skuvan fil ostaviti da se ohladi. Posebno penasto umutiti maslac pa ga sjediniti sa čokoladnim filom muteci mikserom. Umuceni fil ostaviti u frižider. 10 belanaca i 150 g šećera u prahu umutiti u čvrsti šne. Čokoladni fil izvaditi iz frižidera, pa kašiku po kašiku umucenih belanaca dodavati u čokoladni fil, ali varjačom lagano mešajući.

Priprema piškota za oblaganje. Mleko i ekstrakt vanile pomešati. Na podlogu od plazme okolo prstena za torte reži piškote koje se samo sa jedne strane umoče u mleko znaci ne umoceni deo piškotza ide do kjalupa, a umoceni deo piškota ide ka unutrašnjosti torte. Kada se slože piškote u krug stavi se fil od čokolade, pa se na fil stave umocene piškote u mleko.

Priprema žutog krema. Šlag krem umutiti sa mlekom pa lagano umešati seckane orahe, seckane žele bombone i seckane kidy čokoladice. Na fil od čokolade na kojem se nalaze piškote staviti umuceni krem, pa na žuti krem dodati umocene piškote u mleko.

Priprema fila od jagode. Šlag krem umutiti sa mlekom, pa lagano umešati seckane orahe, seckane žele bombone i seckane kidy čokoladice. Umucenu smesu staviti preko žutog krema.

Za dekoraciju. 200 g putera umutiti sa 150 g šećera u prahu da bude penasto, dodati 1 kašiku ekstrakta od vanile. Umucenu smesu staviti u frižider na 15 minuta. Tortu okolo dekorisati sa puter kremom u sredine torte staviti ferero kuglice dekorisati po ukusu.

Priprema kuglica ferero. Napolitanke izmrviti, dodati krem i lešnik pa sjediniti i oblikovati kuglice. Staviti u frižider da se ohlade. Posebno otopiti čokolade na pari, pa u prohladenu čokoladu umakati kuglice. Kada se kuglice stegnu, tek onda ih stavljati na tortu.

Savet