oko puslica sa šumskim vocem

težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** belanaca
- **250 g**šecera
- **5**žumanaca
- **100 g**šecera
- **90 g**gustina
- **750 ml**mleka
- **1 kesica**vanilin šecera
- **100 g** cokolade za kuvanje
- **250 g**margarina
- **200 g**šumskog voca
- **200 g**slatke pavlake
- **100 g**rendane cokolade
- **100 g**mrvljenog lešnika

Priprema

U posebnom sudu odvojiti belanca od žumanca. U sud umutiti belanca u cvrst sneg uz postepeno dodavanje šecera. Mutiti mikserom belanca bez prekida sve dok se šecer ne otopi. cetvrtast pleh obložiti pek papirom za pecenje, sipati masu od belanaca i ravnomerno rasporediti po plehu. Formirati na papiru dve kore od belanaca, kao što je na slici. Koru peci u zagrejanoj rerni na 180 oko 45 minuta.

Fil: Na vatru staviti posudu sa mlekom da provri. U manju posudu umutiti žumanca sa šecerom i vanilin šecerom, dodati gustin, umešati i izjednaciti mešavinu. Mešavinu dodati u provrelo mleko, mešati masu bez prestanka sve dok se masa ne zgusne i postane glatka bez grudvica. Skloniti fil sa vatre da se ohladi, ali ne

potpuno hladan fil (onako mlak na dodir).

Umutiti omekšali margarin sa 100 g šecera u prahu. Umuceni margarin postepeno dodati kašiku po kašiku u fil od žumanaca. Mikserom mutiti masu sve dok se ne sjedini fil u kompaktnu masu.

Fil podeliti na dva dela: U prvom delu dodati otopljenu cokoladu, drugi deo ostaje isti. Voce pripremiti i dobro ga procediti od viška soka. Umutiti cvrsto slatku pavlaku.

Finalni deo. Na tacnu složiti koru puslicu, zatim je premazati celim cokoladnim filom, pa poreati polovinu oceenog voca, zatim preko umucena slatka pavlaka, opet preko kora puslica, pa žuti fil od žumanaca ceo ravnomerno rasporediti, pa ostalu polovinu voca i na kraju dekorisati ostatkom umucene pavlake. Tortu ostaviti u frižideru (najbolje je preko noci da torta odstoji da se lepo stegne i ohladi). Tortu izvaditi iz frižidera, ukrasiti je po želji - rendanom cokoladom, lešnikom i vocem.

Savet

oko puslica sa voem je kremasto sona i neodoljivog ukusa. Zato sladokusci traže pare više ne bi li se zadovoljili ovim vonim užitkom.Tortu hladnu sei i služiti. Prijatno!