

?oko puslica sa šumskim vocem



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** belanaca
- **250** gšecera
- **5**žumanaca
- **100** gšecera
- **90** ggustina
- **750** mlmleka
- **1 kesic**vanilin šecera
- **100** g cokolade za kuvanje
- **250** gmargarina
- **200** gšumskog voca
- **200** gslatke pavlake
- **100** grendane cokolade
- **100** gmravljenog 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 zagrejanjoj 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 šećera 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 čokoladu, drugi deo ostaje isti. Voće pripremiti i dobro ga procediti od viška soka. Umutiti čvrsto slatku pavlaku.

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

Savet

oko puslica sa voćem je kremasto sočna i neodoljivog ukusa. Zato sladokusci traže parče više ne bi li se zadovoljili ovim voćnim užitkom. Tortu hladnu seći i služiti. Prijatno!