Puslica torta (6)

težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Kora:

- **12**belanaca
- **600 g**šecera
- **2 kašike**sirca (belog, alkoholnog)
- **2 prstohvata**soli

Fil:

- **12**žumanaca
- **12 kašika**šecera
- **2 kesice**vanilinog šecera
- **11 kašika**brašna
- **1 l**mleka
- **250 g**maslaca ili margarina
- **100 g**crne cokolade za kuvanje
- **100 g**pecenih, mlevenih, lešnika
- **100 g**bele cokolade za kuvanje
- **2 kašicice**nes kafe
- **1 kašika**ruma

... i još:

- **300 g**šlag pene
- gazirana voda

Priprema

Kora: Od navedenih sastojaka za koru peku se dve kore. U dublju posudu staviti 6 belanaca. Dodati prstohvat soli i cvrsto ih umutiti, uz postepeno dodavanje 300 g šecera. Kada šne bude, dobro, umucen dodati 1 kašiku belog sirca i mutiti još 10-ak sekundi.

Pleh, vel. 36x26cm obložiti pek papirom, sipati umucena belanca i kašikom ih, ravnomerno, rasporediti. Staviti da se, kora, pece (više da se suši), u prethodno zagrejanu rernu, na 140 stepeni - 1 sat. Na isti nacin ispeci i drugu koru.

Krem: U dublju posudu staviti 12 žumanaca, dodati 12 kašika šecera, 2 kesice vanilinog šecera i, penasto, umutiti. Dodati 11 kašika brašna, sjediniti, pa razrediti sa 300 ml mleka (od 1l). Ostatak mleka (700g) staviti da provri. Provrelo mleko, polako, sipatu u smesu sa žumancima, uz neprestano mucenje. Zatim smesu vratiti na šporet i, uz neprestano mešanje, skuvati fil. Fil pokriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi.

Maslac (ili margarin) umutiti penasto i dodati u, ohlaeni, fil. Mikserom dobro sjediniti. Fil podeliti na dva, jednaka, dela.

U prvu polovinu fila dodati 100 g crne cokolade za kuvanje, rastopljene na pari i ohlaene, kao i 100 g pecenih, mlevenih, lešnika. Dobro sjediniti.

U drugu polovinu fila dodati 100 g bele cokolade za kuvanje, rastopljene na pari i ohlaene. Nes kafu rastvoriti sa rumom, pa je dodati u fil. Dobro sjediniti sastojke.

Staviti prvu koru na plato za torte i premazati je prvim filom, sa crnom cokoladom. Preklopiti drugom korom, pa nju premazati filom sa belom cokoladom i nes kafom.

Celu tortu premazati sa 300 g, dobro, umucene šlag pene, sa gaziranom vodom Tortu ostaviti u frižider, najmanje tri sata, pa je poslužiti.

Savet