

Torta Big mama - na moj nacin



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Prva kora:

- **6**jaja
- **5** kašika šecera
- **5** ravnih kašikabrašna
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **3** kašikem levenih oraha
- **40 g** cokolade
- **malo** narendane limunove korice
- **1/2** kesicerum šecera

Druga kora:

- **6**jaja
- **5** kašika šecera
- **5** ravnih kašikabrašna
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **40 g** cokolade
- **malonare** rendane limunove korice
- **1/2** kesicerum šecera

Treca kora:

- **6**belanaca
- **3** kašike šecera
- **4** kašike ulja

- **1 kašikabrašna**
- **20 g**cokolade
- **3 kašikemlevenih oraha**

Prvi fil:

- **1 kesica**šlag kreme od vanile
- **200 g**smerznutih jagoda
- **1 kesica**pudinga od jagoda

Drugi fil:

- **6žumanaca**
- **3 kašike**šecera u prahu
- **200 g**cokolade
- **300 g**mlevenih oraha
- **125 g**putera
- **1/2limuna - sok**

Treci fil:

- **2 kesicekrem** šлага od vanile
- **2banane**
- **malolimunovog soka**

Dekoracija:

- **250 ml**slatke pavlake
- **4 kašike**prah šecera
- **po potrebi**cokoladnih mrvica

Priprema

Priprema prve i druge kore: Odvojiti belanca od žumanaca, pa belanca izmiksati u cvrst sneg. Dodati penasto umucena žumanca i šecer, brašno, prašak za pecivo, mlevene orahe, otopljenu cokoladu, rum šecer i malo narendane korice dobro opranog limuna. Promešati smesu da se sve dobro sjedini, staviti u pleh velicine 27x38 cm (spoljne dimenzije), obložen papirom za pecenje i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni C oko 15 minuta. Isti je postupak i kod pripreme druge kore, osim što se izostavljaju mleveni orasi. Priprema treće kore: Izmiksati belanca u cvrst sneg, uz postepeno dodavanje šecera. Dodati ulje, brašno, otopljenu cokoladu i mlevene orahe. Pažljivo, ali dobro promešati smesu, sipati u pleh i peci na 200 stepeni C oko 15 minuta. Pecene i ohlaene kore preseći na pola, tako da se dobije 6 kora. Priprema prvog fila: Umutiti šlag kremu od vanile. Smrznute jagode odmrznuti i u 100 ml soka koji su jagode pustile, razmutiti puding, a ostatak soka staviti da

prokuva sa jagodama i 4 kašike šecera. Kada ostane 150 ml soka, dodati puding i skuvati. Ostaviti da se ohladi i pomešati sa umucenim šlag kremom od vanile. Priprema drugog fila: Penasto umutiti žumanca sa prah šecerom i kuvati na pari uz neprestano mešanje. Kad smesa pocne da se zgušnjava, dodati cokoladu i mlevene orahe i kuvati dok se cokolada ne otopi. U ohlaen fil dodati penasto umucen puter i sok od limuna, pa sve dobro izmiksati. Priprema treceg fila: Umutiti šlag krem od vanile prema uputstvu, a banane iseckati na kolutove i na svaki kolut staviti malo soka od limuna. Reati prvu koru, pa polovinu prvog fila, drugu koru, pa polovinu drugog fila, trecu koru, pa polovinu treceg fila, pa preko polovinu isecenih banana. Ponoviti postupak dok se ne utroše sve kore i fil, pa tortu premazati umucenom slatkom pavlakom sa prah šecerom i posuti cokoladnim mrvicama.

Savet

Napomena: po receptu iz magazina Najlepše torte za praznike slatke linije Gurman, u prvi fil se stavljujaju samo 2 kesice šlag kreme od jagoda i 200 g oceenih i izgnjeenih jagoda, u drugi fil se stavlja margarin umesto putera, u treći fil se stavljuju 2 kesice šлага i 2 banane, a za dekoraciju 2 kesice šlag kreme od jagoda. Takoe, u sve tri kore se stavlja još po jedna kašika šeera, a umesto rum šeera, stavlja se vanilin šeer.