

Vocna plazma torta (2)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Korice x3:

- 6 belanaca
- 6 kašika šecera
- 6 kašika mlevene plazme
- 2 kašike brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanilinog šecera

Fil sa plazmom:

- 18 žumanaca
- 250 g šecera
- 3 kesice pudinga sa ukusom vanile
- 400 g maslaca
- 200 g šecera u prahu
- 200 g crne čokolade za kuvanje
- 450 g mlevene plazme
- 1,1 l mleka

Fil sa malinama:

- 1,2 kg malina
- 1/2 kg šecera
- 100 ml vode
- 3 kesice pudinga sa ukusom malina

- **150 ml**soka od isceženih malina

... i još:

- mleko za prskanje korica
- **3 kesice**krem šlaga sa ukusom cokolade

Priprema

Fil za tortu sam videla na internetu (objavila ga je Azra Marina Kovacevic).

Korice: Mera je data za jednu koricu. Treba ispeci tri korice. Belanca staviti u dublju posudu i uz, postepeno, dodavanje, mešavine, šecera i vanilinog šecera umutiti u cvrsti šam. Dodati mešavinu brašna i praška za pecivo. Špatulom sjediniti. Na kraju ubaciti mlevenu plazmu i špatulom je sjediniti sa ostalim sastojcima.

Uzeti pleh, vel. 34cm x 24cm. Stranice pleha premazati uljem, a dno obložiti pek papirom. I papir premazati uljem. Kašikom sipati testo i ravnomerno ga rasporediti po plehu. Staviti da se pece, u prethodno, zagrejanu rernu, na 160 stepeni.

Pecenu koricu izvaditi i, zajedno, sa papirom je prebaciti na veci pleh. Kada se prohladi, dugackim nožem je, pažljivo, odvojiti od pek papira, ali i dalje ostaviti da bude na njemu. Na isti nacin spremi još dve korice. Korice porežati jednu preko druge, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti na stranu, dok se sprema fil.

Fil sa plazmom: Od 1,1 l mleka odvojiti 300 ml, a ostatak staviti da provri. Žumanca (18 komada) staviti u dublju posudu i, uz postepeno, dodavanje šecera umutiti da "pobeli". Dodati puding od vanile i, sve, razrediti sa, odvojenih, 300 ml mleka.

U provrelo mleko sipati smesu sa žumancima i skuvati, uz neprekidno mešanje, krem. Skuvani krem prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. U ohlaženi krem dodati (iz 2-3 puta), prethodno umuceni, maslac sa šecerom u prahu. Umutiti da se dobije penasta smesa. Dodati, prethodno, na pari, rastopljenu, i ohlaženu, cokoladu. Izmiksati. na kraju ubaciti mlevenu plazmu, dobro izmiksati i, krem, podeliti na tri, jednaka, dela.

Fil sa malinama: Zamrznute maline staviti u cetku i ostaviti da se odmrznu (odvojiti 150 ml soka, koje maline otpuste). U dublju posudu staviti šecer, prelići ga sa vodom i, na srednjoj temperaturi ga rastopiti. Kada se šecer rastopio ubaciti, iscežene, maline i kuvati, dok maline ne provre. Puding od malina razmutiti sa, odvojenim, sokom, koji su maline otpustile i sipati u provrele maline. Skuvati, uz neprekidno mešanje, krem. Skuvani krem prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. Ohlaženi krem podeliti na dva, jednaka, dela.

Slaganje torte (svaku koru poprskati sa nekoliko kašicica mleka, pa stavljati fil): Kora - 1/3 fila sa plazmom - 1/2 fila sa malinama - kora - 1/3 fila sa plazmom - 1/2 fila sa malinama - kora - 1/3 fila sa plazmom. Staviti tortu u frižider, na 15-ak minuta.

Za to vreme umutiti šlag krem od cokolade, po uputstvu sa pakovanje. Izvaditi tortu iz frižidera i premazati je, celu, sa šlagom. Ukrasiti po želji. Tortu, preko noci, ostaviti u frižider. Narednog dana je poslužiti.

Torta je, jako, velika i pogodna je za, vece, proslave.

Savet