

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 cokolade 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 isceenih 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 poreati 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 ohlaeni 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 ohlaenu, 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, isceene, 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. Ohlaeni 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