

Bela torta (6)



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za kore: (x3)

- 4 belanca
- 2 kašike fruktoze
- 2 kašike brašna
- 2 kašike griza
- 1/2 kesice praška za pecivo

Fil I:

- 12 žumanaca
- 5 kašike fruktoze
- 1 l mleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- 3 kašike gustina
- 200 g mleka u prahu
- 100 g bele čokolade

Još:

- 600 g šlag kreme
- 150 g mlevene plazme
- 1 šolja toplog mleka

Priprema

Za kore umutiti belanca, dodati fruktozu i mutiti da se otopi, zatim dodati brašno, griz i prašak za pecivo, sjediniti i rasporediti u tepsiju sa pek papirom. Ovako pripremiti i ispeci 3 kore na 180C.

Za fil odvojiti malo mleka, a ostatak staviti da se zagreva. Umutiti žumanca sa fruktozom, dodati mleko, puding i gustin i kada mleko pocne da kljuca uliti umucenu smesu i mešati na vatri dok se fil ne zgusti. Ostaviti da se potpuno ohladi uz povremeno mešanje.

Umutiti šlag sa vodom i ostaviti u frižider dok se fil hladi. Belu cokoladu saseckati na sitne kockice.

Umutiti ohlaeni fil pa kada se lepo umuti i razbije dodati mu 6-7 kašika umucenog slaga i sjediniti. Zatim mu dodati mleko u prahu i umutiti mikserom. Na kraju umešati saseckanu belu cokoladu.

Ostatak umucenog šlaga podeliti na dva dela tako da jedan deo bude malo veci. U manji deo dodati mlevenu plazmu i sjediniti mikserom.

Filovanje: Staviti prvu koru, izbockati vrhom noža pa prelitati sa nekoliko kašika toplog mleka da omekša malo. Zatim premazati filom sa seckanom cokoladom i mlekom u prahu (slobodno obilno jer ga im dosta), preko njega fil sa plazmom, a zatim i šlag. Zatim druga kora, isto malo natopiti mlekom, bei fil, fil sa plazmom, šlag, treća kora, natopiti, beli fil, fil sa plazmom i na kraju šlag i preko fila sa plazmom i okolo. (zbog toga ostaviti taj deo bez plazme malo veci)

Savet

Ostaviti da se torta lepo ohladi i stegne u frižideru, najbolje preko noći. Jako je lepa, ukusna i svima se jako dopala :) Prava torta za ljubitelje bele okolade i plazme. Uživajte, prijatno :)