

Torta sa malinama, belom cokoladom i lešnikom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore: 2x

- 3 jajeta
- 2 **kašike** fruktoze
- 2 **kašike** vode
- 2 **kašike** brašna
- 2 **kašike** pecenog mlevenog lešnika
- 1 kesica praška za pecivo

Fil sa belom cokoladom:

- 700 ml mleka
- 1 kesica pudinga od vanile
- 3 **kašike** gustina
- 5 **kašike** fruktoze
- 100 g bele cokolade

Fil sa malinama:

- 600 ml vode
- 6 **punih kašika** džema od malina
- 2 **kašike** fruktoze
- 1 kesica pudinga od malina
- 3 **kašike** gustina

Još:

- **400 g** šlag kreme
- **1 kesica** želatina

Priprema

Najpre pripremimo filove. Fil sa belom cokoladom: sa 100ml mleka razbijemo puding, gustin i fruktozu. Ostatak mleka stavimo da prokljuca pa zakuvamo puding. Ostavimo da se hladi uz povremeno mešanje. Fil sa malinama: sa 100ml vode razbijemo puding, gustin i fruktozu. Ostatak vode stavimo da se zagreva pa zakuvamo puding kad voda pocne da kljuca. Ostaviti da se ohladi uz povremeno mešanje. Kada se oba fila ohlde, staviti ih na kratko u zamrzivac ili ih staviti u frižider dok pripremite kore kako bi se lepo ohladili. Umutiti i šlag kremu sa vodom i dodati mu želatin. Želatin preliti sa 2 kašike vode, ostaviti da nabubri dok umutite šlag, zatim ga zagrejati tek toliko da se otopi, dodati mu 2 kašike umucenog šlaga, promešati, a zatim izliti u posudu sa šlagom i umutiti. Staviti da se i on hladi dok se pripreme kore. Za kore: umutiti belanca sa fruktozom, dodati žumanca, umutiti, dodati vodu, umutiti, a zatim dodati brašno, lešnike i praškom za pecivo i sve sjediniti kašikom. Izliti u tepsiju sa pek papirom i peci na 200C dok porumene i pocnu se odvajati od papira. Ispeci dve ovakve kore. Staviti ih da se prohlade dok završite sa pripremom filova. Oba fila lepo umutiti mikserom. Belom filu dodati 5-6 kašika umucenog šlaga i umutiti. Zatim dodati na kockice seckanu belu cokoladu i lepo je kašikom umešati. Drugi fil umutiti mikserom pa mu dodati džem i sjediniti lepo. Filovanje: kora - izbockati je i poprskati sa malo mleka - fil sa malinama - fil sa belom cokoladom - šlag - kora (takoe poprskati) - fil sa malinama - fil sa belom cokoladom i celu tortu premazati i dekorisati šlagom.

Savet

Pre seenja tortu lepo ohladiti. Jako lepa, ukusna, lagana i osvežavajuća torta :)