

Torta Puslica (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za koru:

- **12** belanaca
- **500 g** šecera
- **2 kašike** limunovog soka ili sirceta

Za fil:

- **12** žumanaca
- **250 g** šecera
- **2. kašike** gustina
- **550 g** mleka
- **250 g** maslaca
- **200 g** mlevenog pečenog lešnika
- **1** šlag
- **1** vanil šećer

Za ukrašavanje:

- **3 kesice** šlaga

Priprema

Belanca umutiti penasto sa prstohvatom soli pa postepeno dodavati šecer u više navrata. Posle toga mutiti još 5 minuta pa dodati sok ili sirce. Belanca i šecer moraju biti dobro umucena.

Ovo je velika mera i može se peći u dubokom, velikom plehu od rerne. Ja sam ovaj put pravila manju tortu (9 belanaca) pa sam koru pekla u okruglom kalupu sa obrucem precnika 26 cm. Pleh treba da se obloži peki papirom i malo ga podmazati uljem da prione za dno i stranice. Podmazati tanko i dno i stranice sa unutrašnje strane.

Sipati masu od belanaca u kalup i dobro je rasporediti po njemu da svugde bude ravnomerno.

Koru peći (sušiti) u rerni koja je prethodno zagrejana na 220°C, a kad se stavi pleh ili kalup smanjiti odmah na 150°C i susiti koru 1 h i 15 min. Rernu ne otvarati tokom pecenja jer ce kora splasnuti. Idealno je koru peći uvece pa kad iskljucite rernu ostaviti koru u rerni da se postepeno i lagano ohladi. U vreme pripreme nisam uracunala varijantu hlaženja kore preko noci.

Ohlaženu koru izvaditi iz pleha ili skinuti obruc od kalupa pa je odvojiti pažljivo od peki papira i lagano preneti na tacnu. Kora zbog kiseline u belancima jako naraste i uglavnom popuca, ali to nije problem. Vece delove koji su se podigli i ispucali polako odlomite (par komada) i ostavite na stranu za kasnije. Onda dlanovima lagano pritisnite izdignute delove gore i sa strane i oblikujte malo tortu i poravnajte. Možete staviti i manji obruc (24 cm) pa ce se dobiti lep okrugli oblik kore.

Za fil umutiti žumanca sa šecerom i gustinom. U tu masu lagano dodavati vrelo mleko i mešajuci žicom skuvati na pari.

Ohladiti fil. Možete šerpu stavljati u veci sud sa hladnom vodom menjajuci je par puta dok se fil ne ohladi. Povremeno ga promešati. Kad se fil ohladio spojiti ga sa umucenim maslacem i vanil šecerom. Onda umesati lešnik, a na kraju i umucen šlag. Ohladiti ga dobro u frižideru.

Veci deo ohlaženog fila sipajte preko kore i poravnajte, a ostatkom premazite koru okolo. Kad sam pravila tortu bilo je jako vreo dan i sve se brzo topilo, ali bez brige u frižideru stajanjem sve ce se lepo stegnuti.

Ostaviti tortu u frižider dok umutite šlag. Usitnite rukama one komade koje ste odlomili od kore. Tortu premazati i ukrasiti sa šlagom. Stranice obložiti komadicima usitnjene kore. Idealno bi bilo, zbog samog imena torte, staviti gore i poneku pravu puslicu. Tortu ostaviti da odleži u frižideru i dobro se ohladi i stegne pa je onda služiti.

Savet

Torta Puslica je jedna od torti koja se kora pravi od tzv. mereng mase kao i kore za Beze ili tortu Pavlova (za njih se peku tanke kore). Ovaj recept je izdašan i pogodan za veća slavlja. Torta je veoma ukusna a tome doprinose kora koja je spolja hrskava, a unutra sočna i lagan fil. Iako se možda čini da ima dosta posla nije tako

jer pravi se samo jedna kora, još ako je osušite prethodno ve?e sutra samo spremite fil, nafilujete je i ukrasite. Tako?e je pogodan recept jer možete praviti i od pola mere ili 3/4 mere, prema potrebi.