

Plazma torta sa lešnikom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovih, žutih,
- kora za torte (Vincinni)

Fil I:

- **1 l** mleka
- **100 g** šećera
- **4 kesice** pudinga sa ukusom vanile
- **100 g** bele čokolade za kuvanje
- **250 g** maslaca/margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **100 g** mlevene, lions, napolitanke
- **100 g** krupno rendane crne čokolade za kuvanje
- **100 g** mlevenih, propečenih, lešnika
- **100 g** bele šlag kreme

Fil II:

- **2 čaše (po 180g)** kisele pavlake
- **100 g** šećera u prahu
- **150 g** mlevene plazme
- **100 g** belog šlag kreme

... i još:

- **250 ml** cokoladnog mleka
- **100 g** crne cokolade za kuvanje

Priprema

Fil I: Od 1l mleka odvojiti 300 ml, a ostatak mleka, zajedno sa šećerom i izlomljenom belom cokoladom, staviti da provri. Sa odvojenim mlekom razmutiti puding. Kada mleko, sa cokoladom, provri (i kada se cokolada rastopila), sipati razmuceni puding i, uz stalno mešanje žicom za mucenje, kuvati, dok se fil ne zgusne. Skuvani fil prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi.

Maslac/margarin, sobne temperature, penasto umutiti sa šećerom u prahu. Beli šlag krem umutiti cvrsto, sa hladnom, gaziranom, vodom, po uputstvu sa pakovanja.

Ohlaeni fil umutiti mikserom, pa iz 2-3 puta dodavati, umuceni, maslac/margarin, neprestano muteci, da se dobije penasti krem. Zatim dodati mlevene napolitanke i lešnik i, mikserom, sjediniti. Ubaciti, umuceni, šlag krem, pa ga kašikom sjediniti sa ostalim sastojcima. Na kraju dodati, krupno, izrendanu crnu cokoladu i, kašikom, blago promešati.

Fil II: Kiselu pavlaku staviti u dublju posudu. Dodati šećer u prahu i, blago, žicom za mucenje, sjediniti. Zatim, dodati mlevenu plazmu i, kašikom, je sjediniti sa kiselom pavlakom. Na kraju dodati, cvrsto umuceni šlag krem, sa hladnom, gaziranom, vodom, po uputstvu sa pakovanja. Promešati kašikom.

Redosled reanja kora: Kora - popskati je cokoladnim mlekom - 1/2 prvog fila - kora - poprskati je cokoladnim mlekom - ceo drugi fil - kora - poprskati je cokoladnim mlekom - druga 1/2 prvog fila. Sa tim filom premazati celu tortu. Preko torte narendati 100 g crne cokolade za kuvanje.

Tortu, preko noci, ostaviti u frižider, da se filovi, dobro, stegnu. Narednog dana je iseci i poslužiti.

Savet