Vocna, kremasta, torta

težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Korice:

- **12**belanaca
- **400**šecera
- **2 kašike**soka od limuna

Vanila fil:

- **12**žumanaca
- **150 g**šecera
- **100 g**bele cokolade za kuvanje
- **2 kesice**pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **600 ml**mleka
- **5 kašika**šecera
- **250 g**maslaca

Vocni fil:

- **700 g**jagoda
- **15 kašika**šecera
- **750 ml**vode
- **3 kesice**pudinga sa ukusom jagoda

okoladni premaz za korice:

- **60 g**maslaca
- **1**jaje
- **100 g**crne cokolade za kuvanje

Za dekoraciju:

- **200 g**šlag pene
- **250 ml**hladne, gazirane, vode

Priprema

Korice: 6 belanaca stavi u dublju posudu. Uz, postepeno, dodavanje 200 g šecera, belanca umutiti u cvrsti šam. Pri kraju mucenja dodati 1 kašiku soka od limuna.

Pleh, vel. 35x24cm obložiti pek papirom, sipati umucena belanca i poravnati smesu. Staviti da se korica suši, u prethodno zagrejanoj rerni, na 100 stepeni, tacno dva sata (10-ak minuta zagrejati rernu na 130 stepeni, smanjiti na 100 stepeni, pa staviti koricu). Na isti nacin umutiti i osušiti i drugu koricu.

Vanila fil: U dublju posudu staviti žumanca i uz, postepeno, dodavanje 150 g šecera umutiti. Mutiti sve dok smesa ne pobeli i ne postane kremasta. Zatim ovu posudu staviti u drugu posudu sa toplom vodom (dno posude sa jajima ne sme dodirivati vodu) i skuvati krem na pari (oko 15 minuta). Pri kraju kuvanja ubaciti 100 g, izlomljene, bele cokolade. Mešati da se cokolada rastopi i skloniti fil sa vatre. Fil prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi.

Od 600 ml mleka odvojiti 200 ml, a ostatak mleka, zajedno sa šecerom, staviti da provri. Sa odvojenim mlekom razmutiti puding, pa ga, postepeno, sipati u provrelo mleko. Uz stalno mešanje kuvati da se puding zgusne. Skloniti sa vatre, prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi.

Maslac, koji je bio na sobnoj temperaturi, penasto umutiti. Umuceni maslac dodavati u, ohlaeni, puding i, mikserom, umutiti, dok se ne dobije kremasta smesa. Zatim, postepeno, dodavati fil sa žumancima i, dobro, sjediniti. Fil podeliti na dva, jednaka dela.

Vocni fil: Od 750 ml vode odvojiti 300 ml da se razmuti puding. Ostatak vode, zajedno sa šecerom i jagodama (prethodno oceenih) staviti na vatru. Od momenta kljucanja kuvati pet minuta, pa dodati razmuceni puding i skuvati fil. Fil podeli na dva dela i ostavi da se prohladi.

okoladni premaz za korice: Ovaj premaz prvo uraditi, preliti korice, pa raditi filove. okoladu i maslac iseckati i zajedno ih staviti u manju šerpicu, pa na vodenoj pari ih rastopiti. Jaje, dobro, viljuškom umutiti, pa kada su se cokolada i maslac sjedinili dodavati, po malo, umuceno jaje, uz neprestano mešanje. Minut, dva mešati, skloniti sa vatre i premazati preko korica. Ostaviti da se cokolada, potpuno, ohladi, a za to vreme spremati filove.

Na plato za tortu staviti prvu koricu - premazati je sa pola vanil fila - zatim staviti pola vocnog fila - ide druga

korica - pola vanil fila - pola vocnog fila.

Za dekoraciju torte: Šlag penu, dobro, umutiti sa hladnom, gaziranom, vodom i premazati celu tortu. Tortu ostaviti, preko noci, u frižider, pa je narednog dana poslužiti.

Savet