

Vocna karamel torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **250 g** mlevene plazme
- **100 g** rastopljenog maslaca
- **4 kašike** šećera u prahu
- **80 ml** mleka

Karamel fil:

- **200 g** kristal šećera
- **50 g** maslaca
- **1/2** l slatke pavlake
- **100 ml** mleka
- **3 kašike** gustina
- **1 kesica** želatina (u prahu)

Beli fil:

- **250 ml** slatke pavlake
- **90 g** belog krem šlaga
- **180 ml** gazirane (hladne) vode
- **1 kesica** kremfixa

Voce:

- 4vece banane
- 400 gmalina
- 1manji limun (sok)

Priprema

Kora: Stranice kalupa, vel. 24cm, obložiti providnom folijom. U vanglicu staviti mleveni keks, dodati šećer u prahu i promešati. Sipati rastopljeni maslac i mleko i, rukom, sjediniti. Smesu prebaciti u kalup i, rukom, formirati koru. Ostaviti na stranu.

Karamel krem: Za karamel krem najbolje je koristiti posuđe sa debelim dnom, onda ste sigurni da, šećer, neće pregoreti. Šećer staviti u dublju posudu i staviti ga na, tiho, vatru, da se karamelizuje (ne mešati ga). Kada šećer dobije svetlo-braon boju ubaciti iseckani maslac i mešati da se maslac rastopi. Zatim sipati, neumucenu, slatku pavlaku (prethodno zagrejanu, ali da ne provri). Pri sipanju pavlake, najbolje je skloniti posudu sa vatre, jer može da iskipi. Vratiti posudu, ponovo, na vatru i mešati, varjacom, dok se šećer, potpuno, ne rastopi.

Gustin rastvoriti u, hladnom, mleku. Želatin pripremiti prema uputstvu sa pakovanja (preliti ga sa 4 kašike hladne vode i ostaviti da nabubri. Zatim ga na, tihoj, vatri rastopiti, ali pazite da ne provri).

Kada se šećer rastopio sipati razmuceni gustin i nastaviti mešanje, dok se krem, malo, ne zgusne (kada podignete varjacu da ne sklizne odmah, već da se malo zadrži na njoj). Zatim ubaciti, pripremljeni, želatin, mešati 1 minut i skloniti sa vatre. Ostaviti da se krem, potpuno, ohladi, pa ga staviti u frižider, na 15-ak minuta.

Zatim krem (koji je još polutečan) izvaditi iz frižidera, promešati varjacom i sipati preko kore. Pomeriti kaluo levo-desno, da bi se krem lepo rasporedio, pa ga staviti u frižider, da se, potpuno, stegne.

Kada se krem stegnuo izvaditi kalup iz frižidera. Banane iseci na tanje (ali ne previše tanke) krugove. Iscediti sok od limuna, preliti preko banana (da ne bi potamnele) i, rukom, promešati. Isecene banane poređati preko kore (u 2-3 reda, da se sve poređaju).

Beli fil: Umutiti slatku pavlaku, dobro ohlađenu, uz postepeno dodavanje kremfixa. Posebno umutiti šlag krem sa gaziranom vodom. U umucenu slatku pavlaku ubaciti, umuceni, šlag i, dobro, sjediniti. U beli krem dodati maline (ako su zamrznute, prethodno ih, dobro, ocediti) i, kašikom, blago promešati.

Beli krem izruciti preko banana, pa kašikom izvucite neravnine po površini torte. Posuti struganom cokoladom (ne mora, to je po želji) i ostaviti u frižider, da prenoci.

Narednog dana izvaditi kalup iz frižidera i staviti ga na plato za tortu. Skinuti obruc i skloniti providnu foliju. Iseci tortu i poslužiti.

Ideju za karamel fil sam videla na internetu.

Savet