

Slatkica



Sastojci

Za podlogu od puslica:

- 4 belanca
- 240 g kristal šecera
- malo soli

Krema (vanil i coko):

- 500 ml mleka
- 4 žumanca
- 1 puding od vanile + 2 kašike gustina
- 5 kašike šecera
- aroma vanile
- 100 g mlečne cokolade

Kokos krema:

- 300 ml slatke pavlake
- 100 g kokosa
- želatin iz kesice (10 g)

Priprema

Nemojte da se uplašite dužine recepta :) U njemu sam detaljno objasnila ceo postupak pravljenja, ove predivne torte :)

Jaja bi bilo poželjno da vam budu na sobnoj temperaturi, jer se belanca bolje umute. Odvojiti belanca od

Žumanaca, pa belanca doobroo umutiti u jaaako švrst sneg, tek tada lagano, dodavati šećer, malo po malo, svo vreme muteci, mutiti dugo, dugo. Kada ste umutili belanca sa šećerom, dodate soli medju prste i mutite još malo. Masa treba da bude jako cvrsta.

Veliku tepsiju obložiti papirom za pecenje, pa iscrtati 2 kruga. Jedan krug treba da bude dimenzije 24 cm, a drugi 22 cm (tako je najbolje). Papir preokrenuti tako da krugovi koje ste iscrtali, ne budu u dodiru sa šlagom. Na špric staviti zvezdasti nastavak, napuniti sa šlagom i istiskivati puslice (jednu do druge). Napuniti tako jedan krug, pa drugi.

Staviti u šporet sa ventilatorom, ko ima, a ko nema može da odškrine vrata od rerne i stavi varjacu. Termostat okrenuti na 100 stepeni i sušiti puslice sat vremena. Kada su gotove, ostaviti ih da se ohlade u rerni (da ne bi popucale posle, ako se naglo promeni temperatura).

Krema: Staviti na šporet da prokuva oko 400 ml mleka. Žumanca dobro umutiti sa šećerom. U ostatku mleka, razmutiti puding i gustin, dodati umucena žumanca i ukuvati u preostalo mleko. Kuvati na laganoj vatri, svo vreme mešajući, dok se ne zgusne, a onda dodati malo arome vanile.

Masu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati, mlečnu čokoladu i mešati dok se čokolada ne otopi. Obe mase ostaviti da se ohlade.

Želatin pomešati sa 5 kašika vode i ostaviti da nabubri, oko 10 minuta. Za to vreme umutiti slatku pavlaku. Želatin otopiti (ja ga topim na pari), pa dodati u umucenu slatku pavlaku i još malo umutiti. Kada su se obe kreme ohladile (vanil krema i čoko krema).

Umutiti prvo vanil kremu malo sa mikserom i dodati joj 5 kašika slatke pavlake sa želatinom i još malo umutiti da se lepo sjedini.

Čokoladnu kremu isto tako, malo umutiti sa mikserom, pa i njoj dodati 5 kašika slatke pavlake i umutiti da se sjedini. U ostatak slatke pavlake dodati, 100 g kokosa i promešati sa kašikom i podeliti na 2 dela.

Postupak: Ohladjene korice sa puslicama odvojiti od papira. Na tacnu prvo staviti veću koricu sa puslicama, pa onda špric napuniti sa vanil kremom i istiskivati kremu. Polovinu kokos kreme, isto staviti u špric i istiskivati na vanil kremu, pa položiti drugu, manju koricu sa puslicama.

Čokoladnu kremu takodje, staviti u špric i nju istiskivati na puslice, a nakon toga staviti i ostatak kokos kreme. Tortu ukrasiti po želji...ali ne treba preterivati sa dekoracijom, jer je i sama veoma dekorativna :).