

Posna kinder torta (2)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Korice (x2):

- **100** gmlevene posne plazme
- **50** gmlevenog (propecenog) lešnika
- **100** gbrašna
- **7** kašika šecera
- **200** mlgazirane vode
- **50** mlulja
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **50** gkrupnije iseckanih lešnika

Fil 1:

- **1,5** lsojinog mleka sa ukusom vanile
- **300** gšecera
- **4** kesice vanilin šecera
- **220** gpudinga od vanile (u prahu)
- **1** kašikagustina
- **250** gmargarina sa ukusom vanile
- **100** gposne bele cokolade
- **100** gposnog mleka u prahu
- **100** gposne crne cokolade
- **100** gsojinog šлага
- **100** mlgazirane vode

Fil 2:

- **300** g posnog šлага
- **1/2** lgazirane (hladne) vode

I još:

- **300** g posnog plazma keksa (u komadu)
- **100+100** g crne cokolade
- **3+3** kašicice ulja
- sok od pomorandže

Priprema

Kora: Rernu ukljuciti da se zatreje na 200 stepeni. U vanglicu staviti mlevenu plazmu, mlevene lešnike, brašno, šecer i prašak za pecivo. Promešati, pa dodati ulje i gaziranu vodu. Sastojke dobro sjediniti mikserom.

Stranice pleha, vel. 35x25 cm, premazati uljem, a dno obložiti pek papirom. Preko papira, ravnomerno, rasporediti 50 g krupnije iseckanog lešnika. Umuceno testo sipati preko lešnika i kašikom poravnati. Staviti da se pece, oko 15 minuta.

Pecenu koricu izvaditi i ostaviti da se ohladi. Ohlaenu koricu prevrnuti na radni sto i skloniti pek papir. Na isti nacin umutiti i ispeci još jednu koricu. 100 g crne cokolade izlomiti na kockice, dodati 3 kašice ulja i na pari otopiti (ako treba dodati još malo ulja da cokolada može da se premaže). Rastopljenu cokoladu premazati preko ispecene korice (preko lešnika) i ostaviti da se cokolada stegne. Isto uraditi i sa drugom koricom.

Fil 1: Od sojinog mleka odvojiti 400 ml, a ostatak zajedno sa 300 g šecera i 4 kesice vanil šecera staviti da prokuva. Puding i gustin sjediniti i razmutiti sa odvojenim mlekom. Razmuceni puding sipati u provrelo mleko i uz neprekidno mešanje skuvati da se zgusne. Skuvani puding skloniti sa vatre, prekriti providnom folijom (foliju direktno staviti na puding) i ostaviti da se ohladi (da bude mlak, ne potpuno hladan). Margarin penasto umutiti i dodati u ohlaeni krem. Dobro mikserom sjediniti. Posebno umutiti 100 g sojinog šлага sa 100 ml gazirane vode, pa i njega dodati u fil. Umutiti, sve zajedno, da se dobije kremasta smesa.

Dobijeni fil podeliti na 1/3 i 2/3 fila. U 1/3 dodati 100 g na pari rastopljene bele cokolade i 100 g posnog mleka u prahu. Mikserom dobro sjediniti. U 2/3 fila dodati 100 g na pari rastopljene crne cokolade i dobro umutiti. Fil sa cokoladom podeliti na dva jednaka dela.

Fil 2: Posni šlag i gaziranu vodu dobro umutiti.

Slaganje torte: Na plato za tortu staviti jednu koricu sa premazanom cokoladom (koja se stegla) - preko korice premazati pola fila sa cokoladom - naneti nekoliko kašika šлага i ravnomerno rasporediti (vodite racuna da vam

ostane dovoljno šлага za premazivanje cele torte) - ide druga korica sa premazanom stranom na površini - staviti ceo beli fil - šlag - plazma keks u komadu natopljen u sok od pomorandže - druga polovina fila sa cokoladom - ostatkom šлага premazati celu tortu. Tortu možete da ukrasite po svojoj želji.

Napravljenu tortu ostaviti u frižider, preko noci. Narednog dana isecite je i poslužite. Torta je toliko ukusna, da apsolutno нико не може znati da je posna. I, svi koji je probaju tražice vam recept...

Ovu tortu je moja snaja pravila. Recept je videla na internetu (autor - Maja ernjev), s tim što je ona izvršila neke male izmene i dobila tortu savršenog ukusa!!

Savet