

Torta Fantazija



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 12 belanaca
- 200 g šecera
- 200 gmlevenih lešnika
- 100 gbrašna
- 2 kesicepraška za pecivo

Za fil:

- 7 dl mleka
- 12 žumanaca
- 2 kesice pudinga od vanile
- 10 kašika šecera
- 250 g margarina
- 100 gcokolade

Fil sa malinama:

- 300 gmalina
- 2,5 dl vode
- 200 g šecera
- 1 kesica pudinga od vanile

Fil sa pavlakom:

- 250 ml kisele pavlake
- 200 g čokolade

Finalni postupak:

- 500 g šlaga
- 4 dl mineralne vode

Priprema

6 belanaca izlupamo sa 100 g šećera u cvrst šam. 50 g brašna, 100 g mlevenih lešnika i 1 prašak za pecivo sastavimo izmešamo i dodamo u šam laganim pokretima sjedinimo. Sipamo u pleh obložen pek papirom i pecemo na 180 C, oko 15 minuta. Ovaj postupak ponovimo još jednom. Dobijeni patišpan prepolovim tako da dobijem 4 korice.

1 fil: U 2 dl mleka umešamo 12 žumrnaca i 2 pudinga od vanile izmiksamo da se sjedini i nestanu grudvice. 5 dl stavimo da se kuva sa šećerom, kada provri ukuvamo puding.

Kada se fil ohladi izmiksamo ga sa margarinom. Dobijeni fil podelimo na dva jednaka dela. Jedan ostaje žuti fil, a u drugi umiksamo 100 g otopljenе čokolade i tako dobijamo i drugi čokoladni fil.

Treci fil: 150 ml vode stavimo da se kuva sa 200 g šećera. Kada provri stavimo 300 g malina i kuvamo par minuta, odvojeno u 1 dl vode razmutimo puding i ukuvamo u maline. Dobijeni fil ostavimo da se prohladi.

4 fil: Otopimo 200 g čokolade i u nju umešamo 250 ml kisele pavlake na tihoj vatri mešamo da se smesa lepo izjednaci. Nesme da prokljuca.

Filovanje: 1 koru namažemo pola fila od kisele pavlake i ostavimo 15 minuta u frižideru.

Na to nanesimo čokoladni fil.

Stavimo drugi patišpan koji filujemo sa filom od malina.

Stavimo treci patišpan i premažemo drugom polovinom fila od kisele pavlake. Ostavimo u frižideru 15 minuta i preko nanesimo žuti fil.

Poklopimo sa 4 patišpanom i preko naneseemo šlag.

Ukrasimo po želji.

Savet

Umesto malina mogu se koristiti i kupine.