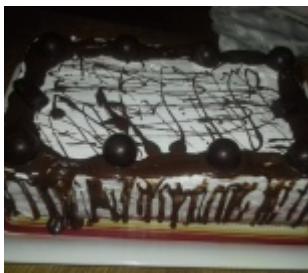


Torta Fantazija



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **12** belanaca
- **200 g** šecera
- **200 g** mlevenih lešnika
- **100 g** brašna
- **2 kesice** praška za pecivo

Za fil:

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

Fil sa malinama:

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

Fil sa pavlakom:

- **250 ml** kisele pavlake
- **200 g** cokolade

Finalni postupak:

- **500 g** šlagi
- **4 dl** mineralne vode

Priprema

6 belanaca izlupamo sa 100 g šecera 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 preplovim tako da dobijem 4 korice.

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

Kada se fil ohladi izmiksamo ga sa margarinom. Dobijeni fil podelimo na dva jednakata dela. Jedan ostaje žuti fil, a u drugi umiksamo 100 g otopljene cokolade i tako dobijamo i drugi cokoladni fil.

Treci fil: 150 ml vode stavimo da se kuva sa 200 g šecera. 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 cokolade 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 nanesemo cokoladni 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 nanesemo žuti fil.

Poklopimo sa 4 patišpanom i preko nanesemo šlag.

Ukrasimo po želji.

Savet

Umesto malina mogu se koristiti i kupine.