

Posna krem torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **300** gmlevenog, posnog, plazma keksa
- **100** mlsoka od pomorandže
- **100** gšecera u prahu
- **100** grastopljenog margarina

Fil:

- **500** mlsojinog mleka sa ukusom vanile
- **2** kesicepudinga sa ukusom vanile
- **6** kašikašecera
- **250** gmargarina
- **100** gšecera u prahu
- **80** gmlevenig lešnika
- **4** kašikeumucenog šлага
- **1** kašikaarome ruma
- **200** gzamrznutih višanja (ocišcenih)

Dekoracija:

- **200** g posnog šлага
- **350** mlhladne kisele vode
- **1** kašikaarome ruma
- **50** gmlevenih lešnika

Priprema

Fil: Od 1/2 l mleka odvojiti 150 ml, a ostatak mleka zajedno sa 6 kašika šecera staviti da provri. U manjoj posudi sa odvojenim mlekom razmutiti puding. Kada mleko provri sipati razmuceni puding i, uz neprekidno mešanje, kuvati dok se ne zgusne. Skuvani fil skloniti sa šporeta, prekriti providnom folijom (foliju staviti direktno na fil) i ostaviti da se ohladi.

Kora: Obruc kalupa za torte, vel. 24cm, obmotati samolepljivom folijom. Obruc staviti na tacnu za tortu, a sredinu tacne premazati uljem (vrlo malo). U vanglicu staviti mleveni plazma keks, dodati šecer u prahu, sok od pomorandže i rastopljeni margarin. Rukom dobro sjediniti sve sastojke. Pripremljenu smesu prebaciti u obruc i rukom formirati koru. Kašikom, dodatno, dobro utapkati da se dobije ravna površina. Pripremljenu koru ostaviti na stranu (ne mora u frižider).

Šlag staviti u odgovarajuću posudu, sipati kiselu vodu i cvrsto umutiti. Na kraju dodati kašiku arome ruma i mucenjem sjediniti. Ostaviti na stranu.

Vracamo se završnici fila. Margarin penasto umutiti sa šecerom u prahu. Ohlaeni fil mikserom umutiti, dodati pripremljeni margarin i mutiti dok se ne dobije penasti krem. Ubaciti 4 kašike umucenog šлага i sjediniti. Dodati mleveni lešnik i aromu ruma. Umutiti. Na kraju ubaciti zamrzнуте višnje (ne odmrzavati ih) i kašikom promešati. Fil sipati preko kore i kašikom poravnati.

Preko rasporediti umuceni šlag i posuti sa mlevenim lešnikom. Koru ostaviti u frižider, najmanje 3-4 sata, a idealno bi bilo da se ostavi preko noci (ja sam tako uradila).

Narednog dana izvaditi tortu iz frižidera, skloniti obruc i poslužiti tortu. Uživacete u svakom zalogaju...

Ideju za fil sam videla od Dušice Cvetkovic Jacimovic, samo što sam ga ja malo promenila i dodala neke nove sastojke.

Savet