

Fantazija torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6 belanaca
- 6 kašika šecera
- 10 kašika mleveni lešnika
- 3 kašike griza

Za fil:

- 1 l mleka
- 3 pudinga od vanile
- 6 žumanaca
- 300 g kristal šecera
- 250 g margarina

Ostalo:

- **100 g**cokolade
- **100 g**mlecne cokolade

Ostalo:

- **300 g**jafa keksa
- **300 g**plazma celog keksa
- **300 g**šlaga
- **300 ml**kisele vode

Za natapanje jafe i plazme:

- **400 ml**soka ili mleka

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom. Zatim dodati lešnike i griz. Sve dobro sjediniti i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20 minuta.

Pecenu i ohlaenu koru preliti zaspadjenim toplim mlekom.

U 700 ml mleka dodati 300 g šećera i pustiti da provri.

U 300 ml mleka razmutiti žumanca i puding od vanile. Dodati u zavrelo mleko i skuvati puding.

Puding odma podeliti na dva dela u jedan crnu cokoladu, a u drugi belu cokoladu. Prekriti folijom i ostaviti da se ohladi.

U ohlaen puding dodati po 125 g margarina.

Šlag umutiti sa kiselom vodom.

Redosled redjanja: Kora - beli fil -jafa - crni fil - plazma - beli fil - jafa i na kraju celu tortu premazati crim filom.

Glazura šlagom.

Savet

Torta je izdašna i velika.