

Moja grcka torta



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 6 belanaca
- 200 g kristal šećera
- 70 g mlevenog plazma keksa
- 100 g mlevenih oraha

Za kremu:

- 6 žumanaca
- 100 g kristal šećera
- 1 kesica pudinga od vanile
- 300 ml mleka
- 250 g putera
- 50 g šećera u prahu
- 50 g seckanog plazma keksa
- 50 g izlomljenog Oreo keksa
- 50 g bele čokolade – seckane
- 50 g crne čokolade – seckane

Za premaz:

- 250 ml toping baze
- 1/2 narandže - sok

Priprema

Ulupati belanca sa malo soli u cvrst sneg. Dodati šecer i dobro umutiti mikserom. Dodati mleveni plazma keks i mlevene orahe i varjacom dobro umutiti. Tepsiju od rerne namazati margarinom i obložiti papirom za pecenje. Papir za pecenje isto premazati margarinom i posuti prezlima. Oznaciti velicinu 36x28 cm. Pripremljenu smesu za testo staviti na papir za pecenje i ravnomerno rasporediti na oznacenu velicinu, Rernu ugrejati na 210 i testo pa peci 10 minuta. Tepsiju izvaditi iz rerne, iseci tanko krajeve da dobijete dužinu od 33 cm i odmah oznaciti 3 trake po 11 cm., zarezati testo i odmah ga malo pomaknuti sa mesta na kome se peklo te ostaviti da se kore ohlade. Šerpu sa mlekom staviti na tihu vatru (odvojiti cca 100 ml od predviene kolicine). Mikserom umutiti žumanca sa šecerom, dodati prašak za puding i 100 ml. mleka i dobro umutimo. Smesi dodamo provrelo mleko, promešamo pa sve vratimo u šerpu u kojoj se kuvalo mleko. Kremu kuvati uz neprestano mešanje cca 10 minuta. Kuvanu kremu potpuno ohladiti pokriveno i povremeno mešanje kako se na vrhu ne bi napravila korica. Topping bazu umutiti u cvrst šlag. Puter i prah šecer mikserom penasto umutiti. U ohlaenu kremu umešati razraen puter. Ako Vam se cini da je krema retka (meni je bila malo rea nego što sam očekivala), staviti je u frižider cca 15-20 min. da se stegne.

Od kreme izdvojiti 5 kašika a ostalu masu podeliti na dva dela. U jedan dodati iseckanu crnu cokoladu, iseckane plazma kekse i 2 kašike umucene topping baze i varjacom dobro sjediniti. U drugi deo dodati iseckanu belu cokoladu, izlomljenog oreo keksa i 2 kašike umucene topping baze i varjacom dobro sjediniti.. Slaganje torte: Prvo ide jedna kora koja se popraska sokom od narandže i premaže se kremom sa crnom seckanom cokoladom i iseckanim plazma keksom. Na kremu se stavi tanki sloj šlaga. Na šlag staviti drugu koru koja se isto popraska sa sokom od narandže i premaže se kremom sa seckanom belom cokoladom i izdrobljenim oreo keksom. Na kremu se stavi tanki sloj šlaga. Na šlag staviti trecu koru koja se isto popraska sokom od narandže. Trecu koru premazati kremom i premazati preostalom umucenom topping bazom. Ukrasiti po želji.

Tortu staviti u frižider, dobro ju je napraviti dan ranije da se svi okusi sjedine. Od ove kolicine dobije se 14 parjadi torte širine 12cm i dužine 2cm.

Savet

Recepata za grku tortu ima baš mnogo na interbetu. Mnogo puta na slici je predivna torta npr. testo krema šlag na tri nivoa s tim da je šlag na gornjoj kori najviši, a u receptu se uopšte ne pominje šlag a ni kreme mi se ne razlikuju kao da je raena samo jedna vrsta kreme, Ono što me najviše odbijalo da radim tu tortu je i velika koliina namirnica, istina i velika torta koju jednostavno nemam za koga napraviti. I onda sam odlučila da tortu radim pravouganog oblika sa manje namirnica i nekom kombinacijom pokupljenom iz razliitih recepata i dodavanjem nešto moga... ja lino sam zadovoljna dobijenim rezultatom.