

Plazma torta sa malinama



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **18** belanaca
- **21 kašika** šecera
- **15 kašika** mlevenog plazma keksa
- **6 kašika** brašna
- **1,5 kašice** praška za pecivo

Fil I:

- **18** žumanaca
- **350 g + 2 kašike** šecera
- **1 kesica** vanilinog šecera
- **250 ml** mleka
- **1 kesica (od 40g)** pudinga od vanile
- **250 g** margarina
- **125 g** maslaca
- **300 g** mlevenog plazma keksa

Fil II i dekoracija:

- **250 g** šlaga u prahu
- **ili 400 ml** slatke pavlake
- **300-400 ml** hladne gazirane vode
- **500 g** malina

Priprema

Maline stavite u cetku da se ocede, dok se spremaju korice i filovi. Od ukupne kolicine sastojaka za kore peku se tri korice. Znaci, za jednu koricu je potrebno 6 belanaca, 7 kašika šecera, 5 kašika mlevene plazme, 2 kašike brašna i 1/2 kašičice praška za pecivo. Dno pleha, vel. 23x33cm prekriti pek papirom, a stranice premazati maslacem. Rernu ukljuciti da se zagreje na 170 stepeni. U odgovarajucu posudu staviti belanca i poceti sa mucenjem. Kada belanca pocnu da se zgušnjavaju postepeno dodavati šecer i cvrstu ih umutiti. Dodati mlevenu plazmu i varjacom ili špatulom je sjediniti sa belancima. Isto uraditi i sa mešavinom brašna i praška za pecivo. Testo preruciti u pripremljeni pleh, poravnati ga kašikom i staviti da se pece. Kada se stranice kore odvoje od pleha, a kora dobije rumenu boju izvaditi pleh iz rerne. Koru, zajedno sa pek papirom, prebaciti na radnu površinu. Ostaviti da se prohladi, pa je odvojiti od pek papira, ali ostaviti je na njemu (ako se kora zalepi za pek papir, bez problema, ce te je odvojiti ostrim dugackim nožem). Na isti nacin umutiti i ispeci još dve korice.

Fil I: Žumanca staviti u dublju posudu i uz postepeno dodavanje mešavine šecera i vanilinog šecera penasto ih umutiti, dok ne "pobele". Umucena žumanca skuvati na pari. Na skuvana žumanca direktno staviti prijanjajucu foliju i ostaviti da se ohlade. Posebno skuvati puding u mleku sa 2 kašike šecera. I skuvani puding prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. Penasto umutiti margarin i maslac (koji su bili na sobnoj temperaturi), pa ih prvo sastaviti sa ohlaenim pudingom, a zatim i sa ohlaenim žumancima. Na kraju u fil dodati mlevenu plazmu i mikserom dobro sjediniti sve sastojke.

Fil II: Šlag u prahu umutiti sa hladnom gaziranom vodom.

Na plato za torte staviti prvu koricu - preko naneti pola žutog fila - preko žutog fila rasporediti pola kolicine malina - premazati slojem šlaga (šlagom premazati samo koliko da se prekriju maline) - staviti drugu koricu - druga polovina žutog fila - ostatak malina - premazati maline šlagom - na kraju staviti trecu koricu. Korice kada se stavljaju preko fila blago ih pritisnuti da se spoje sa filom. Celu tortu dekorisati preostalim šlagom u koji se doda nekoliko kapi arome od malina. Tortu ostaviti u fržider (najbolje preko noci) da se filovi dobro stegnu.

Savet

Ovaj recept sam videla od Marine Stanojevi.