

Torta *Savrsenstvo*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Za kore:

- 3 belanceta
- 2 **kašike**fruktoze
- 1 žumanac
- 3 **kašike**melevene plazme
- 1 **puna kašika**brašna
- 1/2 **kesice**praška za pecivo

Za fil:

- 1 l mleka
- 2 pudinga od vanile
- **preostala** žumanca
- 2 **kašike**gustina
- 150 g bele cokolade
- 100 g crne cokolade sa celim lešnikom
- 50 g crne cokolade
- 1 **šaka**pecenog lešnika
- 1/2 margarina
- 1 **kutija**plazme
- 150 g pecenog neslanog kikirikija
- 5 **kašike**fruktoze

Još:

- **500 g**šlag kreme
- **1** **cašak**isele pavlake
- **2 kašice**ekakao
- **100 g**cokolade

Priprema

Prvo kutiju plazme usitnimo u secku, tako da ne bude baš kao kupljena mlevena Plazma vec da ima sitne komadice. Za koru umutimo belanca, pa kada zapene dodamo fruktozu i mutimo u cvrst šam. Zatim dodamo žumance i umutimo manjom brzinom. Dodati plazmu, brašno i pecivo. Sjedinimo sve varjacom i rasporedimo po pek papiru. Pecemo u vec zagrejanjoj rerni na 200C da lepo porumeni. Pecenu koru odvojimo od papira u kalup stavimo novi papir i rasporedimo umucenu smesu za drugu koru, koju smo umutili dok se prva pekla. Tako ispecemo 3 kore.

Od litre mleka odvojimo jednu šolju, ostatak staviti da se zagreva. Preostale žumance umutimo sa fruktozom pa dodamo mleko, pudinge i gustin. Sve sjedinimo i ulijemo u kljucalo mleko. Kuvamo uz neprestano mucenje dok se fil ne zgusti.

Fil podelimo na dva dela. U jedan deo dodamo saseckanu belu cokoladu i margarin i mešamo da se otopi. U drugi deo dodamo saseckane crne cokolade, tako da i lešnik bude saseckan. Ostavimo filove da se ohlade pa ih dodatno ohladimo u frižideru.

Umutimo šlag kremu i ostavimo da se hladi. Ohlaene filove umutimo mikserom pa im dodamo po 2 kašike umucenog šlaga i umutimo mikserom na kratko. Belom filu dodamo kikiriki, predhodno propecen tek da zamiriše i ima intenzivniji ukus, i usitnjen u secku. Dodamo i preostalu mlevenu plazmu. Crnom filu dodamo predhodno ispecen i usitnjen lešnik.

Stavimo jednu koru na tacnu i poprskamo je toplim mlekom. Stavimo polovinu crnog fila, zatim polovinu belog fila. Stavimo drugu koru, isto poprskanu toplim mlekom. Ostatak crnog fila, ostatak belog fila. Preko belog fila stavimo sloj umucenog šlaga.

Stavimo zatim trecu koru, ali okrenutu naopako. Glatka strana je na površini, ona koja je bila uz papir.

Otopimo cokoladu sa malo vode pa kada se otopi dodamo joj kiselu pavlaku i kakao i sjedinimo da bude glatka masa. Prelijemo preko kore i kašikom rasporedimo do krajeva.

Ostatkom šlaga popunimo ivice i dekorišemo okolo tortu. Preko poreamo ostatak cokolade, malo kikirija, lešnika, plazme, keksica.

Savet

Rashladiti dobro u frižideru pa sei. Na deblje parie normalno. :D Torta je neatala iste veeri. :(ni parence nije ostalo i nisam uspela da slikam presek. Ali neka to bude jedan od dokaza da je bila preukusna :) bogata sastojcima, plazma, kikiriki, lešnik, bela i crna okolada... ma divno i preukusno :)