

Torta koko moko sa plazmom i malinama



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Za koru (x3)

- 4 jajeta
- 2 kašika brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 kašica praška za pecivo

Preliv za kore:

- 200 ml mleka
- 2 kašike kakaoa

Fil I:

- 700 g kisele pavlake
- 250 g šecera u prahu
- 300 g mlevene plazme

Fil II:

- 500 g šlag krema
- 400 ml gazirane vode

Priprema

Za jednu koru umutite 4 belanaca u cvrst sneg, dodajte 4 kašike šecera, neprestano mikserom mutite dok se šecer ne otopi. Zatim postepeno dodajte žumanac po žumanac i dalje mutite mikserom. Dodajte u dmesi brašno, kakao i pola kašičice praška za pecivo. Kašikom izmešajte smesu za koru, isipajte sjedinjdu smesu na pravougaoni pleh 32x30cm obložen pek papirom. Koru pecite u zagrejanj rerni na 180 oko 15 minuta. Postupak je isti za preostale kore.

U vecoj posudi isipajte 700g kisele pavlake, 250g šecera u prahu, kašikom lagano izmešajte smesu-bez miksera, dodajte mlevenu plazmu, opet kašikom sjedinite fil.

Finalni postupak: Umutite šlag krem sa gaziranom vodom. Na tacni stavite prvu koru malo je poprskate cokoladnim mlekom, zatim nanesite polovinu fila sa plazmom, preko plazme premažite šlag krem, a zatim utisnite u šlag maline mogu i smrznute. Složite na isti nacin po redosledu ostale kore i fil. Na kraju završite tortu sa trecom korom. Tortu ostavite u frižideru preko noci da se dobro ohladi i stegne. Tirtu možete sutradan da ukasite po svojoj želji šlagom ili fondanom.

Savet

Torta je dobre vrstine da se moe obložiti fondan masom ili je lepo ukasiti krem šlagom. Za ukrašavanje šlagom je potrebno oko 500g šlag krema 400ml gazirane vode.