

Super torta (3)



težina: **srednje**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- **6 kašika** kristak šecera
- **4 kašike** brašna
- **6 puni kašika** mleveni lešnika

Za fil:

- **1200 ml** mleka
- **4** pudinga od vanile
- **100 g** crne čokolade
- **15 kašika** kristal šecera
- **250 g** margarina
- **300 g** prah šecera

Fil od plazme:

- **400 g** mlevene plazme
- **150 ml** fanta soka
- **150 g** margarina
- **100 g** prah šecera

Još:

- **300 g** jafa kekxa
- **1 l** fanta soka
- **200 g** piškota
- **250 ml** slatke pavlake

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca. Belanca umutiti sa 6 kašika šecera u cvrst sneg. Zatim dodati žumanca. Dobro sjediniti sa mikserom. Zatim dodati brašno i lešnike i sve dobro sjediniti špatulom. Pleh obložiti papirom za pečenje, izliti smesu i peći na 220°C 15 minuta. Pecenu koru natopiti sa 200ml fanta soka.

U 400g mlevene plazme dodati sok i mešati kašikom dok sve ne upije. Zatim umutiti margarin sobne temperature sa prah šecerom penasto da bude. Dodati mlevenu plazmu natopljenom sokom. Dobro izraditi mikserom dok se sve ne sjedini.

Fil od plazme pažljivo naneti na natopljenu koru.

U litar mleka dodati 15 kašika šecera ostaviti da mleko zavri. Zatim u 200ml mleka razmutiti 4 pudinga od vanile i dodati u zavreli mleko. Mešati dok se ne zgusne. Skuvan fil podeliti na 2 dela. U jedan deo dodati 100g crne čokolade. Mešati dok se ne istopi. A drugi fil ostaje od vanile. Prekriti prozirnom folijom i ostaviti da se prohladi.

U fil od vanile dodati 125g margarina i 150g prah šecera. Izraditi mikserom dobro da se sve sjedini.

I u fil od čokolade dodati 125g margarina i 150g prah šecera. Dobro izraditi mikserom.

Dobro poravnati fil od plazme.

Na fil od plazme naneti polovinu fila od vanile. Zatim jafu umakati u sok od fante i reati.

Drugu polovinu fila od vanile naneti na jafu, poravnati.

Na drugi sloj od vanile reati natopljene piškote. A na piškote dodati ceo fil od čokolade.

Premazati celu tortu i ostaviti malo da se stegne u frižideru.

Zatim umutiti slatku pavlaku. Premazati tortu i ukrasiti po želji.

Savet

Velika i izdašna torta. Izuzetno ukusna.