

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 kašikam leveni lešnika

Za fil:

- **1200 ml** mleka
- **4** pudinga od vanile
- **100 g** crne cokolade
- **15 kašik** kристal šecera
- **250 g** margarina
- **300 g** rrah šecera

Fil od plazme:

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

Još:

- **300** gjafa keksa
- **1** lanta soka
- **200** gpiškota
- **250** mlslatke 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 pecenje, izliti smesu i peci 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 natopljenu sokom. Dobro izraditi mikserom dok se sve ne sjedini.

Fil od plazme pazljivo naneti na natopljenu koru.

U litar mleka dodati 15 kaašika 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 cokolade. Mešati dok se ne istopi. A drugi fil ostaje od vanile. Prekriti prozirnom folijom i ostaviti da se prohlađi.

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

I u fil od cokolade 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 cokolade.

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.