Kremasta torta sa eurokremom

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **3**jajeta
- **60 g (3 kašike)**kristal šecera
- **1 kesica** vanilin šecera burbon
- **3 kašike**mleka
- **1 kašika**ulja
- **60 g (3 kašike)**oštrog brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **30 g (3 kašike)**instant cokolade
- **30 g (3 kašike)**proprženih mlevenih lešnika

Za preliv pecenog testa:

- **50 ml**cokoladnog mleka

Za svetlu kremu:

- **500 ml**mleka
- **50 g**kristal šecera
- **1,5 kesica**praška za puding sa okusom vanile
- **200 g**svetlog eurokrema
- **100 g**maslaca
- **150 ml**toping baze ili slatke pavlake

Za tamnu kremu:

- **500 ml**mleka
- **50 g**kristal šecera
- **1,5 kesica**praška za puding sa okusom vanile
- **200 g**tamnog eurokrema
- **100 g**maslaca
- **150 ml**toping baze ili slatke pavlake

Za dekoraciju:

- **200 ml**toping baze ili slatke pavlake

Priprema

Priprema krema: U dve šolje ponaosob staviti 1,5 kesice praha za puding i 50 g kristal šecera. Prvo sastojke u jednoj šolji promešati, dodati malo mleka od 500 ml, te umutiti da se dobije glatka smesa bez grudvica. Ostalo mleko staviti da se kuva. Kada mleko zavri skloniti ga sa vatre i umešati umucen puding sa šecerom, vratite ga na vatru i uz stalno mešanje kuvati dok ne pocne izbacivati mehurice. Kuvani puding prebacite u posudu u kojoj ce te pripremati kremu i pokrijte ga prozirnom folijom te ostavite da se potpuno ohladi. Isti je postupak i sa sastojcima iz druge pripremljene šolje sa pudingom i kristal šecera. Možete odjednom da kuvate sav puding i kuvani puding podeliti na dva dela. Meni je više odgovaralo da kuvam puding posebno za svaku kremu. Posebno umutite 2 puta po 150 ml toping baze u cvrsti šlag.

Prvo u jednoj posudi za mucenje izradite mikserom jedan ohlaeni puding, dodajte maslac i penasto umutite te dodajte svetli eurokrem i ponovo mikserom dobro izradite. Na kraju dodajte jedan umucen šlag i mikserom izradite u glatku kremu. Zatim u drugoj posudi za mucenje, izradite mikserom drugi ohlaen puding, dodajte maslac i penasto umutite te dodajte tamni eurokrem i ponovo mikserom dobro izradite. Na kraju dodajte jedan umucen šlag i mikserom izradite u glatku kremu. Tako pripremljene kreme stavite u frižider da se stegnu. Priprema testa: Brašno pomešajte sa praškom za pecivo i prosejajte. U posudu u kojoj ce te pripremati testo dodajte jaja, šecet i vanilin šecer burbon i penasto mikserom izradite. Dodajte ulje i mleko i mutite kratko sa mikserom manjom brzinom. Zatim dodajte prosejano brašno sa praškom za pecivo, instant cokoladu i mlevene lešnike i mikserom umutite manjom brzinom.

Tepsiju dimenzija 20x30 cm premažite margarinom i obložite papirom za pecenje. Pripremljenu smesu za testo ulijte i rasporedite u tepsiji. Stavite peci u zagrejanu rernu na 180 stupnjeva i pecite cca 25 minuta. Tacnu za posluživanje pospite prezlima (da se testo ne bi lepilo na tacnu). Peceno testo prerucite na tacnu za posluživanje i polagano skidajte papir za pecenje. Toplo testo polagano prelivajte sa vrelim cokoladnim mlekom po celoj površini pazeci da cokoladno mleko ne curi, te ostavite da se potpuno ohladi. Svetlu kremu izvadite iz frižidera. Peceno testo premažit svetlom kremom po celoj površini. Tamnu kremu izvadite iz frižidera i oprezno premažite preko svetle kreme. Pripremljenu tortu stavite u frižider da se malo stegne. Posebno mikserom ulupajte toping bazu, izvadite tortu iz frižidera i premažite sa umucenim šlagom. Ukrasite prema želji i vratite tortu u frižider da se stegne, najbolje preko noci.

Savet

Na internetu sam naišla na recept Eurokrem kocke koje se prave i slažu u tepsiji. Kako sam htela da napravim tortu koja e imati vrstinu prilikom slaganja na tacni za posluživanje napravila sam neke promene u receptu i to prilikom izrade torte. Svi koji su jeli ovu tortu oduševili su se kako izgledom tako i okusom.