

Kremasta torta (plazma, cokolada, karamela)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastoјci

Za koru:

- **4**jajeta
- **150** gšecera
- **1,8** dljogurta
- **1 dl** ulja
- **200** gbrašna
- **1/2** praška za pecivo
- **2** kasškeneskvika
- **1,5 - 2 dl**cokoladnog mleka (za prelivanje kore)

Fil od plazme:

- **300** gmlevene plazme
- **2** caše (**400** g)kisele pavlake
- **100 g** šecera u prahu
- **3** kašikeumucene slatke pavlake

okoladni fil (sa neskvikom):

- **1/2** lmleka
- **100** gšecera
- **2** pudinga od vanile
- **1/2 (125 g)margarina**
- **100 g**neskvika

Karamel fil:

- **1/2 l**mleka
- **100 g**šecera
- **2** pudinga od karamele
- **1/2 (125 g)**margarina

Ostalo:

- **3 dl**slatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca sa 70-80 g šecera. Odvojeno (u drugu posudu) umutiti žumanca sa ostatkom šecera (od onih 150 g), pa dodati i ostale sastojke. Sve zajedno umutiti pa polako sjediniti sa umucenim belancima. Koru peci u rerni prethodno zagrejanoj na 200 stepeni nekih 20-ak minuta. Vrucu koru preliti hladnim cokoladnim mlekom.

Fil od plazme: Pavlaku pomešati sa šecerom u prahu pa dodati mlevenu plazmu i umucenu slatkulu pavlaku. Neskvik fil: Od 0,5 l mleka oduzeti onoliko koliko je potrebno da se razmute dva pudinga od vanile. U ostatak mleka dodati 100 g šecera i staviti da prokljuca, pa ukuvati puding. U još vruc puding dodati margarin, pa pomešati da se otopi. Ostaviti da se hlađi. Kad se malo prohladi u puding dodati i neskvik. Sve zajedno umutiti mikserom da se dobije kremasti fil. Karamel fil: Od 0,5 l mleka oduzeti onoliko koliko je potrebno da se razmute dva pudinga od karamele. U ostatak mleka dodati 100 g šecera i staviti da prokljuca, pa ukuvati puding. U još vruc puding dodati margarin, pa pomešati da se otopi. Ostaviti da se hlađi. Kad se prohladi puding mutiti mikserom da se dobije kremasti fil, a pritom i da se sasvim ohlađi.

Preko kore namazati prvo fil od plazme.

Preko fila od plazme namazati cokoladni fil, pa ostaviti tortu na kratko u frižider (nekih 10-ak minuta).

Preko cokoladnog fila namazati fil sa ukusom karamele.

Celu tortu premazati umucenom slatkom pavlakom (i ukrasiti po želji).

Savet

Kada se margarin doda u vru puding mora se dobro sve zajedno izmešati varjaom da se sjedini.