

Torta sa ukusom vanile i plazme



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru: (x3)

- **4** belanceta
- **4 kašike** šećera
- **2 kašike** brašna
- **2 kašike** griza

Za žuti fil:

- **12** žumanaca
- **2 kesice** pudinga sa ukusom vanile
- **700 ml** mleka
- **250 g** margarina sa ukusom slatke pavlake
- **200 g** šećera u prahu
- **200 g** mleka u prahu

Za fil sa plazmom:

- **400 ml** slatke pavlake
- **300 g** mlevene plazme

Za beli fil:

- **300 ml** slatke pavlake

Za preliv kora:

- 300 ml mleka
- 2 kašike šećera

Priprema

Umutiti belanca pa dodati šećer i sve zajedno mikserom umutiti u cvrst šne. Zatim dodati brašno i griz, pa polako varjacom sjediniti sastojke. Smesu sipati u nauljen i brašnom posut pleh, pa peci kora na 180 C, (oko 20 minuta, odnosno dok se ne odvoji od stranice pleha).

Napraviti tri ovakve kore. Mleko zasladiti, pa ugrejati. Toplim mlekom preliti kore.

Umutiti žumanca, pa dodati puding i razmutiti sa 200 ml mleka. Ostatak mleka (500 ml) staviti da se kuva, pa u proključalo mleko ukuvati smesu od žumanaca i pudinga. Fil ostaviti da se ohladi. Penasto umutiti margarin sa šećerom i mlekom u prahu, pa ga sjediniti sa ohlaženim filom. Fil podeliti na tri dela.

Za fil sa plazmom: Prvo cvrsto umutiti slatku pavlaku, pa onda dodati mlevenu plazmu. Promešati da se sastojci sjedine. (ukoliko vam se ucini da je fil gust slobodno dodajte malo mleka). Fil podeliti na dva dela. Nakon toga za beli fil samo umutiti slatku pavlaku, pa je podeliti na tri dela.

Na kora namazati deo žutog fila.

Preko žutog fila namazati fil sa plazmom, pa onda i slatku pavlaku.

Preklopiti drugom korom, pa opet prvo namazati žuti fil, pa fil sa plazmom, pa slatku pavlaku. Staviti i trecu kora, pa je namazati žutim filom i na kraju tortu završiti slatkom pavlakom.

Savet