Stefanova torta sa lešnikom i plazmom

težina: **srednje**

za: **45** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za koru (x2):

- **6** belanaca
- **250 g**šecera
- **1 kašika**sirceta
- **50 g**mlevenog lešnika
- **50 g**rendane cokolade
- **50 g**seckanog suvog groža sa malo ruma

Za fil I:

- **12**žumanaca
- **200 g**šecera
- **5 kašika**brašna
- **5 kašika**pudinga u prahu od vanile
- **1 l**mleka
- **125 g**margarina sa ukusom vanile
- **125 g**margarina sa ukusom ruma

Za fil II:

- **1/2**fila I
- **300 g**cokolade
- **125 g**margarina sa ukusom vanile
- **125 g**margarina sa ukusom ruma

Za fil III:

- **2 kesice**fila za tortu sa ukusom vanile
- **1 l**mleka
- **300 g**mlevene plazme
- **300 g**mlevenih lešnika
- **125 g**margarina sa ukusom vanile
- **125 g**sa ukusom ruma

I još:

- **200 g**eurokrema
- **500 g**šlag krema

Priprema

Umutiti dve kore od po 6 belanaca, 250 g šecera i kašicice sirceta. Belanca mutiti, postepeno dodavati šecer i na kraju sirce. Dodati mlevene lešnike, rendanu cokoladu i seckano suvo grože natopljeno u ekstrakt ruma. Koru sušiti na 180 C, oko 40 minuta, a u pleh u kojem se peku korice staviti pek papir. Napraiti dve takve kore.

Prvi fil: Od 1 litra mleka odvojiti 200 ml, a ostatak (800 ml) staviti da se kuva. Umutiti 12 žumanaca sa 200 g šecera. Kada se to umuti dodati 5 kašika brašna i 5 kašika pudinga i ostatak mleka, i još malo mutiti mikserom najmanjom brzinom. U vrijuce mleko dodati umucena žumanca i kuvati krem. U ohlaen fil dodati umucen margarin.

Drugi fil: Odvojiti od prvog fila jednu polovinu i dodati 300 g istopljene cokolade. U ohlaen fil dodati umucen margarin.

Treci fil: Umutiti 2 kesice fila za tortu od vanile sa 1 l hladnog mleka. Mleko postepeno dodavati u krem. U umucen krem dodati 300 g mlevene plazme i 300 g mlevenog lešnika i umucen margarin.

Evo slike margarina i kesice za fil 3.

Tortu filujemo ovim redom: Koru premažemo euro kremom, pa fil III, fil I, kora, eurokrem, fil III, fil II i šlag.

Savet

Torta je fantastina, ja sam sama pravila kombinacije filova koje moj sin voli, jer sam njemu pravila za roendan i onaj znak mustanga na torti je bio njemu iznenaenje, jer su mu ukrali njegov sa auta, i naravno njemu se najviše obradovao.