Torta sa plazmom i malinama

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Kora (x3):

- **5**belanaca
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika** mlevene plazme

Fil sa plazmom:

- **15**žumanaca
- **250 g**šecera
- **3 kesice**pudinga sa ukusom vanile
- **375 g**margarina ili maslaca
- **200 g**šecera u prahu
- **200 g**cokolade
- **450 g**mlevene plazme
- **1100 ml**mleka

Fil sa malinama:

- **500 g**šecera
- **100 ml**vode
- **1-1,2 kg**malina (svežih ili smrznutih)
- **3 kesice**pudinga od maline

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šne, pa dodati šecer i sve zajedno mutiti mikserom. Zatim dodati mlevenu plazmu, pa polako promešati varjacom da se sastojci sjedine.

Koru peci u rerni prethodno zagrejanoj na 200 C nekih 15-ak minuta (odnosno dok kora lepo ne porumeni i dok se ne odvoji od stranica pleha). Napraviti tri ovakve kore.

Žumanca umutiti sa šecerom, pa dodati puding i 1 dl mleka. Litar mleka staviti da se kuva, pa kad prokljuca ukuvati umucena žumanca (kao puding). Fil ostaviti da se ohladi. U meuvremenu penasto umutiti margarin sa šecerom u prahu, pa sjediniti sa ohlaenim filom.

Sve zajedno mutiti mikserom da se dobije kremasta masa.

okoladu otopiti pa dodati u fil. Izmiksati, pa dodati i mlevenu plazmu. Sve zajedno umutiti (da se sastojci sjedine) pa podeliti na tri dela.

U šerpu sipati vodu, pa dodati šecer i staviti na ringlu da prokljuca i kuvati još nekoliko minuta, dok se šecer ne otopi. Zatim dodati maline i kuvati sve zajedno dok ne prokljuca, pa ukuvati puding od maline koji je prethodno razmucen sa malo vode. Gotov fil ostaviti da ohladi, pa podeliti na dva dela.

Filovati tortu: Na tacnu staviti koru, pa premazati trecinom fila od plazme.

Preko ovog fila namazati jednu polovinu fila od malina.

Zatim staviti drugu koru pa fil od plazme i preko fil od malina. Staviti i trecu koru i premazati filom od plazme. Tortu ukrasiti po želji...

... i uživati u divnom ukusu plazme, cokolade i maline...

Savet