Pusla torta (2)



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za 3 kore:

- **15**belanaca
- **600 g**prah šecera
- **9 kapi**limunovog soka ili sirceta

Za fil

- **4 kesice**praha za puding od vanile
- **100 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1,1 l**mleka
- **250 g**margarina za filove
- **10**cokoladnih bananica
- **300 g**napolitanki sa eurokremom
- **150 g**mlevenih lešnika
- **200 g**crne cokolade
- **2**bele cokoladice sa kikirikijem
- **6 kom**plazma keksa

Priprema

Za kore: umutiti 5 belanaca sa 200 g šecera u prahu i 3 kapi limunovog soka. Smesu prerucite u kalup obložen papirom za pecenje. Koru peci 5 minuta u rerni zagrejanoj na 200C, a zatim temperaturu smanjiti na 90C i sušiti koru oko 90 minuta. Koru izvaditi iz rerne i odmah je pažljivo odvojiti od papira. Od pripremljenog materijala ispeci još 2 kore.

Za fil: prah za puding pomešati sa šecerom i vanilin šecerom, i malo mleka pa ga skuvati u litru mleka. U vreo puding umešati margarin, pa mikserom mutiti da se sve dobro sjedini. Krem od pudinga podeliti na 3 dela. Sada cokoladne bananice iseckati na listice, cokoladu otopiti, bele cokoladice sa kikirikijem takodje iseckati na listice, plazma keks izmrviti na krupne komade. Napolitanke usitniti u secku, dodati im lešnike i mleko, pa sve dobro umutiti u krem.

Finalni postupak: Na okruglu tacnu staviti 1 koru, namazati je trecinom fila od pudinga, preko njega razliti fil od napolitanki. Staviti drugu koru, namazati je filom od pudinga, a preko njega poredjati cokoladne bananice (malo ih pritisnuti da upadnu u krem). Staviti i trecu koru, namazati je filom od pudinga, preko njega naneti rastopljenu cokoladu u tankim krugovima (kašicicom). Tortu ukrasiti iseckanim belim cokoladicama sa kikirikijem, mrvljenom polazmom, pa je još jednom zaliti cokoladom (na isti nacin kao i prethodni put).

Tortu dobro ohladiti, seci na parcad i poslužiti. Prijatno!

Savet

Ako vam je naporno da pravite kore na ovaj nain možete da u belance dodate lešnike, kikiriki, znai po želji i brže e biti kore gotove.