

Torta Big mama - na moj nacin



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Prva kora:

- 6jaja
- 5 kašikašecera
- 5 ravnih kašikabrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 3 kašikemlevenih oraha
- 40 g cokolade
- malo narendane limunove korice
- 1/2 kesicerum šecera

Druga kora:

- 6jaja
- 5 kašikašecera
- 5 ravnih kašikabrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 40 g cokolade
- malonarendane limunove korice
- 1/2 kesicerum šecera

Treca kora:

- 6belanaca
- 3 kašikešecera
- 4 kašikeulja

- **1 kašik** brašna
- **20 g** čokolade
- **3 kašik** mlevenih oraha

Prvi fil:

- **1 kesica** šlag kreme od vanile
- **200 g** smrznutih jagoda
- **1 kesica** pudinga od jagoda

Drugi fil:

- **6** žumanaca
- **3 kašike** šećera u prahu
- **200 g** čokolade
- **300 g** mlevenih oraha
- **125 g** putera
- **1/2** limuna - sok

Treći fil:

- **2 kesice** krem šlaga od vanile
- **2** banane
- **malol** limunovog soka

Dekoracija:

- **250 ml** slatke pavlake
- **4 kašike** prah šećera
- **po potrebi** čokoladnih mrvica

Priprema

Priprema prve i druge kore: Odvojiti belanca od žumanaca, pa belanca izmiksati u cvrst sneg. Dodati penasto umućena žumanca i šećer, brašno, prašak za pecivo, mlevene orahe, otopljenu čokoladu, rum šećer i malo narendane korice dobro opranog limuna. Promešati smesu da se sve dobro sjedini, staviti u pleh velicine 27x38 cm (spoljne dimenzije), obložen papirom za pečenje i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni C oko 15 minuta. Isti je postupak i kod pripreme druge kore, osim što se izostavljaju mleveni orasi. Priprema treće kore: Izmiksati belanca u cvrst sneg, uz postepeno dodavanje šećera. Dodati ulje, brašno, otopljenu čokoladu i mlevene orahe. Pažljivo, ali dobro promešati smesu, sipati u pleh i peci na 200 stepeni C oko 15 minuta. Pecene i ohlaene kore preseći na pola, tako da se dobije 6 kora. Priprema prvog fila: Umutiti šlag kremu od vanile. Smrznute jagode odmrznuti i u 100 ml soka koji su jagode pustile, razmutiti pudging, a ostatak soka staviti da

prokuva sa jagodama i 4 kašike šecera. Kada ostane 150 ml soka, dodati puding i skuvati. Ostaviti da se ohladi i pomešati sa umucenim šlag kremom od vanile. Priprema drugog fila: Penasto umutiti žumanca sa prah šecerom i kuvati na pari uz neprestano mešanje. Kad smesa pocne da se zgušnjava, dodati cokoladu i mlevene orahe i kuvati dok se cokolada ne otopi. U ohlaen fil dodati penasto umucen puter i sok od limuna, pa sve dobro izmiksati. Priprema treceg fila: Umutiti šlag krem od vanile prema uputstvu, a banane iseckati na kolutove i na svaki kolut staviti malo soka od limuna. Reati prvu koru, pa polovinu prvog fila, drugu koru, pa polovinu drugog fila, trecu koru, pa polovinu treceg fila, pa preko polovinu isecenih banana. Ponoviti postupak dok se ne utroše sve kore i fil, pa tortu premazati umucenom slatkom pavlakom sa prah šecerom i posuti cokoladnim mrvicama.

Savet

Napomena: po receptu iz magazina Najlepše torte za praznike slatke linije Gurman, u prvi fil se stavljaju samo 2 kesice šlag kreme od jagoda i 200 g oecenih i izgnjeenih jagoda, u drugi fil se stavlja margarin umesto putera, u trei fil se stavljaju 2 kesice šlaga i 2 banane, a za dekoraciju 2 kesice šlag kreme od jagoda. Takoe, u sve tri kore se stavlja još po jedna kašika šeera, a umesto rum šeera, stavlja se vanilin šeer.