

Praznicna torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za kore (x4):

- 2 belanceta
- 1žumance
- 2 **kašike**šecera
- 2 **kašik**emlevene plazme
- 2 **kašik**emlenih lešnika
- 1 **kašik**abrašna
- 1 **prstohvat**praška za pecivo

Za fil:

- 7,5 **dl**mleka
- 150 **g**šecera
- 6žumanceta
- 150 **g**putera
- 150 **g**margarina
- 2 vanila pudinga
- 3 **kašike**oštrog brašna
- 80 **g** Milka bela cokolada
- 80 **g**cokolada s lešnicima Milka
- 8 **kašik**apunih pecenih mlevenih lešnika
- 100 **g**lomljene plazma keksa
- 3 **dl**slatke pavlake

Ostalo:

- **po potrebi** sok od narandže

Za dekoraciju:

- **po potrebi** šlag
- **po potrebi** rendana i secena cokolada
- **po potrebi** mleveni lešnici

Priprema

U ciniju staviti belanca i umutiti sa šećerom u cvrst sneg, dodati žumance i na najmanjoj brzini miksera spojiti zajedno. Lagano varjacom umešati ostale sastojke: mlevene lešnike, brašno, mlevenu plazmu i prašak za pecivo. Pleh obložiti pek papirom i rasporediti smesu. Peci na 180C i paziti da se ne prepeku kore.

Pripremiti sve za fil: izlomiti sitno plazmu keks, iseckati takoe na male momadice belu Milku i Milku sa lešnicima.

Umutiti jaja, šećer, puding, brašno sa malo mleka. Ostatak zagrejati i skuvati kremu. U vruću kremu dodati puter i margarin, dobro izmutiti i ostaviti da se ohladi.

Ohlaenu kremu još jednom dobro umutiti mikserom pa u nju dodati seckane cokolade, mlevene lešnike, iskidanu plazmu. Pavlaku cvrsto umutiti i po malo dodavati lagano mešajući u fil. Lepo sjediniti sve. Na tacnu staviti jednu koru, poprskati je sokom od pomorandže, premazati filom, opet ide kora, sok i fil i sve ponoviti sa trećom i četvrtom korom koja se samo premaze sa filom u tanjem sloju. Preko zadnje kore pobacati mlevene lešnike, secenu cokoladu i dekorisati sa umućenim šlagom.

Savet

Tortu treba napraviti bar dan ranije i da odstoji u frižideru. Tortu sam pravila po receptu svoje prijateljice Julijane Lule Krstin. Torta je za okrugli pleh 22-24 cm, bogata je sadržajem i ukusom.