

Šušlavac torta

Hrskava poslastica koju ćete prosto obožavati!

14 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 2 kesice Dr. Oetker Puslica
- 150 ml vode
- 3 kesice Dr. Oetker Fila za tortu sa ukusom vanile
- 1 litar mleka
- 100 g putera/maslaca
- 250 g mlevenih oraha
- 200 g Dr. Oetker Šlag krem sa ukusom slatke pavlake
- 1 kesica Dr. Oetker Kremfixa
- 200 g bele čokolade
- 100 g crne čokolade
- 1 kesica Dr. Oetker Dekor Mix perle

- 1 2 kesice Puslica smeše za kolače pomešati sa 150 ml hladne vode i mutiti mikserom da se dobije lepa gusta masa. Dobijenu masu podeliti na dva dela i formirati 2 kore na prethodno isečen okrugli papir za pečenje prečnika 20 cm. Ubaciti u zagrejanu rernu na 100°C i sušiti kore 90 minuta.
- 2 Pomešati 3 kesice fila za tortu sa ukusom vanile sa 600 ml hladnog mleka i mutiti mikserom. Penasto umutiti 100 g putera mikserom, pa ga dodati u umućeni fil i sve lepo sjediniti. Zatim dodati 250 g mlevenih oraha i sve još malo izmešati.
- 3 Osušenu koru staviti na dno kalupa, krem podeliti na dva dela, pa nafilovati koru. Ponoviti postupak sa drugom korom i drugim delom krema. Tortu staviti u frizider da se stegne.
- 4 Otopiti na pari crnu i belu čokoladu. Na ohlađenu tortu sipati belu čokoladu i polako je razvući po celoj torti, zatim crnu čokoladu sipati u fišek i šarati u krug preko bele čokolade, pa drvenim ražnjićem napraviti mrežicu. Voditi računa da se čokolada ne stegne.
- 5 Umutiti 200 g šlag krema sa ukusom slatke pavlake i 1 kesicu kremfixa sa 400 ml mleka. Umućeni šlag sipati u dresir džak i napraviti tufnice oko oboda torte. Tortu ukasiti mix perlama.