

Torta Fantazija

Sočna torta sa filom od vanile, čokolade i maline

12 Porcija/e



Komplikovano

● Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Potrebno za 4 patišpanja:

12 belanaca
200 g šećera
90 g brašna
200 g oraha

Fil vanil/čokolada:

12 žumanaca
2 kesice Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile
650 ml mleka
10 kašika/e šećera
250 g maslaca
100 g čokolade

Fil malina:

300 g malina
1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile
250 ml vode
200 g šećera

Čoko lešnik glazura:

250 g kisele pavlake 20% mm
200 g čokolade za kuvanje
50 g lešnika sitno seckanih

1 Za dva patišpanja:

6 belanaca malo izmiksajte da zapene pa postepeno dodajte 100 g šećera. Umutite u čvrst šam. Dodajte 45 g brašna i 100 g mlevenih oraha. Varjačom lagano promešajte da se smesa izjednači. Smesu rasporedite u dva pleha prečnika 24 cm. Oba pleha stavite u zagrejanu rernu na 200 °C, na oko 15 minuta. Na isti način pripremite i druga dva patišpanja.

2 Fil vanil/čokolada:

U sud sipajte 200 ml mleka, 12 žumanaca i dva vanil pudinga Dr.Oetker. Sve izmiksajte da nema grumuljica. Ostatak mleka i šećer stavite u sud, da provri, a onda dodajte mleko sa pripremljenim žumancima i pudingom i kuvajte uz neprestano mešajte u gust krem. Sklonite sa vatre, preručite u vanglicu i mikserom izmiksajte, a onda rastegljivom folijom pokrijte direktno fil. Ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi. Maslac stavite u vanglicu i mikserom izmiksajte. Dodajte postepeno ohlađeni krem, po kašiku dve, pa nastavite sa miksanjem i tako dok ne dodate sve. Fil podelite na pola i u jednu polovinu dodajte istopljenu čokoladu. Izmiksajte čokoladni fil.

3 Fil malina:

Šećer i vodu (150 ml) stavite da vri oko 3 minuta. Kad se šećer istopio dodajte maline. Kuvajte neprestano mešajući oko 5 minuta pa dodajte puding iz kesice koji ste prethodno rastvorili u 100 ml vode. Na umerenoj temperaturi skuvajte fil. Ostavite 30 minuta da se prohladi.

4 Čoko lešnik glazura:

Zagrejte kiselu pavlaku i onda joj dodajte istopljenu čokoladu. Dobro promešajte da se glazura ujednači.

5 Na tacnu stavite prvi patišpanj. Premažite polovinom čoko glazure, a onda pospite polovinom iseckanih lešnika. Prebacite u frižider na 15 minuta da se glazura malo ohladi i stegne.

6 Nakon tog vremena preko glazure stavite čokoladni fil. Stavite drugi patišpanj i premažite ga filom od malina. Onda i treći patišpanj, ostatak čoko glazure i lešnika, pa ponovo u frižider na hlađenje.

7 Na kraju premažite vanil filom i završite poslednjim patišpanjem. Ostavite u frižider najmanje 3-4 h da se ohladi i stegne pre nego što nastavite da je dekorirate.