

PESAK TORTA

Sastojci:

1 l mleka
3 kesice pudinga od vanile, 3 x 40 g
300+50+50 g šećera
200 g putera
150 g mlevene plazme
250 g pečenih mlevenih lešnika
100 g kokosovog brašna (ljuspice)

i još

250 ml mlečne slatke pavlake
celi lešnici
listići mente

Postupak:

1. Od litra mleka odvojiti 150 ml i razmutiti tri kesice puding praha.
2. Ostatak sipati u šerpu, dodati 300 g šećera, zagrejati do vrenja, izmaći i uliti razmućen puding prah (promešajte neposredno pre ulivanja, od stajanja se slegne gustiš po dnu), mešajući žicom za mućenje. Vratiti na tihu vatru i kuvati par minuta uz mešanje sve vreme, da se zgusne. Preko kivanog pudinga staviti parče plastične folije, da se ne bi uhvatila korica po površini i ostaviti da se ohladi par sati, do sobne temperature.
3. Ohlađen puding promutiti mikserom, a zatim dodati 200 g omekšalog putera i dobro umutiti sve zajedno, da se dobije fin, gladak krem.
4. Ovaj krem podeliti na tri dela, što će biti oko 500 g po svakom. U prvi deo dodati 150 g mlevene plazme, u drugi deo 250 g pečenih mlevenih lešnika i 50 g šećera, a u treći 100 g kokosovog brašna i 50 g šećera i svaki lepo izmešati.
5. Na tacnu za tortu staviti okrugli prsten prečnika 22 cm, pa unutar njega utapkati jednu preko druge ove tri smese redosledom plazma-lešnik-kokos. Umutiti 250 ml slatke pavlake sa 2 kašičice šećera i premazati preko svega. Ostaviti tortu da se dobro ohladi i stegne u frižideru.
6. Osloboditi tortu od kalupa i označiti linije sečenja, deleći tortu na 12 ili 16 delova, pa ukasiti po želji - ja sam stavila po jedan lešnik i listić mente na svako parče.

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2022/04/pesak-torta.html>