

Krem torta sa malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 6jaja
- 6 kašikakristal šecera
- 6 kašikaoštrog brašna
- 2 kašikecokolade u prahu ili kakao praha
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- malosoka od limuna za prskanje kora

Za vanili krem:

- 3žumanca
- 200 gkristal šecera
- 7 dl mleka
- 2pudinga od vanilije
- 250 gputera ili margarina

Sastojci za kremu od malina:

- 250 gr.malina
- 1 kesicacrvenog preлива za tortu
- 2,5 dcl.vode
- 2 kašikekristal šecera

Sastojci za šam:

- **150 gr.**kristal šecera
- **malo**arome sa okusom maline
- **malo** soli

Za glazuru:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **4 kašik**e mlake vode
- **1 kašik**a kristal šecera
- **20 g**margarina

Priprema

Izrada testa: Belanca mikserom umutiti sa malo soli u cvrst sneg. Žumanca sa šecerom mikserom penasto umutiti. Prosejati brašno, cokoladu u prahu i prašak za pecivo. Umucenim žumancima dodati sneg od belanaca i mešavinu brašna, cokolade u prahu i praška za pecivo te dobro varjacom umutiti. Tepsiju unutrašnjih mera 17x30cm premazati sa svih strana margarinom, staviti papir za pečenje kojega isto premazati margarinom i posuti prezlina. Gotovu smesu za testo sipati u tepsiju.

Tepsiju sa testom staviti da se pece u zagrejanu rernu na 190 stepeni i peci 15 minuta. Peceno testo odmah prevrniti na tacnu koju ste posipali sa prezlina (da se testo ne bi lepilo) i pustite da se ohladi.

Kada se testo ohladi prerezati ga po dužini na dva dela. Izrada vanili kreme: Žumanca sa 100 g šecera mikserom dobro umutite. Umucenim žumancima dodajte prah od dva vanili pudinga i 1 dl mleka U ostalo mleko (6 dl) stavite 100 g šecera te stavite na vatru da provri. U provrelo mleko dodajte smesu od žumanaca i pudinga i kuvajte 10 minuta uz stalno mešanje. Posudu u kojoj se kuvao puding skinite sa vatre, poklopite (da se ne uhvati korica) i pustite da se ohladi. U ohlaenu kremu umutite razraen puter. Izrada kreme od malina: Maline staviti u širu posudu. U dubljoj šerpi pomešajte preliv za tortu i 2 kašike šecera i polako dodavajte vodu uz stalno mešanje varjacom, da se ne bi napravile grudvice. Šerpu stavite na vatru i uz neprestano mešanje zagrevajte do tacke vrenja (da ne provri) i prelijte preko malina. Pustiti da se smesa prohladi i želira. Kremu od vanilije podelite na 2 dela. Ohlaeno testo poprskajte sokom od malina.

Koru premažite polovinom kreme od vanilije.

Na kremu stavite želirane maline.

Želirane maline premažite drugom polovinom vanili krema i preklopite sa drugom polovinom testa. Staviti u frižider da se malo stegne.

Priprema pene: Belanca sa malo soli umutite mikserom u cvrst sneg, dodajte šecer i malo arome maline i dobro umutite. Stavite na paru i na pari mutite mikserom 10 minuta. Kolac izvadite iz frižidera i gornje testo poprskajte sokom od malina. Gotovu penu premažite preko kolaca.

Izrada glazure:okoladu za kuvanje, 1 kašiku šecera u prahu, 4 kašike mlake vode i 20 g margarina rastopiti na vatri (ne sme da provri) i preliti preko kolaca. Kolac staviti u frižider da se ohladi i glazura da se stegne.

Savet

Jagoda na pijaci kod nas više nema, ali poela je sezona malina. Suprug je kupio 300 gr. malina na pijaci i sve sam razmišljala o zamrzavanju istih kada mi je neakinja poslala slike i recept njene torte sa jagodama. Koristei njenu ideju i dodajui svoje ideje napravila sam neku novu kombinaciju i to sa malinama. Nadam se da e Vam se dopasti.