

Poslastica sa malinom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **1** kašikavruce vode

Fil:

- **500** ml mleka
- **2** kesice pudinga od maline
- **6** kašikešecera
- **1/2**margarina
- **1** kašikašecera u prahu
- **300** g šlag pene
- **500** g malina

Priprema

Umutiti koru od navedenih sastojaka. Pre filovanja koru možete poprskati mlekom ili sokom.

U mleko sipati šefer. Kada mleko provri sipati razreen puding i mešati dok se fil ne zgusne. Ohlaeni puding sjediniti sa preraenim margarinom i šeferom u prahu. Na kraju dodati 2-3 kašike šlag pene (umutiti prvo 300 g šлага pa od te smese uzeti za fil).

Na koru staviti fil pa maline i na kraju ostatak šлага.

Savet

Ako imate više vremena, sve mere možete duplirati i napraviti osvežavaju tortu.