

Torta sa malina i ribizlama



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **6**jaja
- **140** gšecera
- 2vanilin šecera
- **2** kašikekakaoa
- **140** gbrašna
- 1prašak za pecivo

Krema:

- **300** gšлага
- **100** gšecera
- **5** dlkisele vode
- **1** kesicaželatina
- **300** gmalina
- **300** gribizle
- **150** gmlecne cokolade-rendane

Priprema

3 jaja umutiti sa 70 g šecera, 1 vanilin šecerom, umešati 1 kašiku kaka, 70 g brašna i pola praška za pecivo. Testo uliti u tepsiju i peci oko 30 minuta na 200 stepeni. Isto ispeci i drugu koru od preostalih sastojaka.

Želatin pripremiti prema upustvu, šlag umutiti sa šecerom i kiselom vodom nekoliko kašika izvaditi za premaz. Želatin malo zagrejati i umešati u vecu kolicinu šлага, umešati maline i ribizle.

Prvu koru premazati kremom staviti drugu koru premazati šlagom i posuti rendanom cololadom. Ostaviti u frižideru nekoliko sati ili jedan dan.

Savet