Maline, plazma, cokolada...



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**krem šlaga od vanile
- **400 ml**kisele vode
- **1/2 l**jogurta
- **200 g**prah šecera
- **2 kaše**kisele pavlake
- **100 g**margarina
- **300 g**mlevene plazme
- **400 g**malina
- **2 kesice**želatina
- **50 g**cokolade
- **150 g**cokolade
- **2 kesice**krem šlaga od cokolade
- **50 ml**likera od cokolade

Priprema

U dublju vanglicu staviti šlag, pa ga umutiti sa kiselom vodom. Dodati jogurt, šecer u prahu i koselu pavlaku, pa sve sjediniti.

Od dobijene smese odvojiti 1/3 a u ostatak fila dodati pripremljeni želatin. Zatim fil sa želatinom podeliti na dva dela.

U 1/3 (odvojenog) fila dodati 100 g otopljenog (i ohlaenog) margarina i mlevenu plazmu. Dobro sjediniti i u kalupu sa obrucem (vel. 28cm) formirati koru.

U drugu 1/3 fila (fil sa želatinom) dodati, na pola isecene, maline. Blago promešati, pa sipati preko formirane kore. Poravnati.

U ostatak fila narendati 50 g cokolade i staviti preko fila od malina. Poravnati.

150 g cokolade rastopiti sa uljem, do gustine da može da se prelije torta. Tako otopljenu cokoladu malo prohladiti, pa preliti preko torte i staviti tortu u frižider, da prenoci.

Sutra izvaditi tortu iz frižidera, skinuti obruc i premazati sa krem šlagom od cokolade, kome je dodat cokoladni liker (kolicina mleka koja je potrebna, a piše na kesici, smanjiti za 50 ml). Ukrasiti po želji.

Savet