

Šnit torta sa malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 4 kašikešecera
- 1 kašikabrašna

Za žuti fil:

- 1 puding od vanile
- 3 kesicevanilin šecera
- 5 dlmleka
- 125 gmargarina
- 2 kašikešecera u prahu

Za crveni fil.

- 300 gmalina
- 4 kašikešecera
- 1 kesicaželatina

Za ukrašavanje:

- 100 gcokolade
- 2 dlslatke pavlake

Priprema

Za koru, umutiti belanca sa šećerom, pa dodavati jedno po jedno žumance uz neprestano miješanje. Na kraju lagano umiješati i brašno, pa ispeći koru u plehu obloženom pek papirom 20 minuta na 180 stepeni. Ohladiti, pa preseći na pola po dužini.

Za žuti fil, staviti da provri 4 dl mleka sa vanilin šećerom, a u preostalom mleku razmutiti puding, pa skuvati. Posebno umutiti margarin sa prah šećerom, pa sjediniti sa ohlađenim pudingom.

Za crveni fil, staviti maline sa šećerom i kuvati na laganoj vatri dok se ne zgusne. Želatin razmutiti sa 4 kašike vode i ostaviti da nabubri. Kada su maline gotove, skinuti sa šporeta, umiješati želatin da se rastopi i ostaviti da se prohladi.

Koru filovati trećinom žutog fila, preko naneti polovinu fila sa malinama, staviti drugu koru, pa ponoviti - žuti fil, crveni fil. Ostatkom žutog fila premazati tortu sa strane. Čokoladu otopiti i preliti preko malina, a umućenom slatkim pavlakom premazati tortu sa strane i ukrasiti.

Savet