

Framboaz torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 7jaja
- 180 gšecera u prahu
- 70 gbrašna
- 50 gkakaa
- 1prašak za pecivo

Preliv za koru:

- 100 ml mleka
- 1 kašica instant kafe

Džem od malina:

- 500 g malina
- 150 g šecera u prahu
- 2 kriškeličuna

Fil:

- 500 ml slatke pavlake
- 500 g cokolade za kuvanje
- 5 jaja

- **50 g**šecera u prahu
- **20 g**maslaca

Priprema

Zagrejati rernu na 170 stepeni C. Namazati maslacem dno i strane kalupa precnika 26 cm. Umutiti žumanca sa 30 g šecera. U drugoj posudi umutiti belanca sa preostalim šecerom dok se ne dobije cvrst šne. U belanca umešati, varjacom smesu od žumanaca i šecera. U to prosejati prašak za pecivo, brašno i kakao. Još jednom dobro izmešati varjacom. Smesu prebaciti u kalup i peci oko 50 minuta. Kada se kora potpuno ohladi, iseci je koncem tako da se dobiju tri kore.

Za džem od malina, pomešati sve sastojke u šerpici, staviti je na vatru, kad prokljuca vatru smanjiti i kuvati oko 30 minuta, izvaditi kriške limuna.

Pavlaku sipati u lonac za kuvanje na pari. Kad se pavlaka zagreje u nju dodati prethodno umucena jaja sa šcerom, u tankom mlazu svo vreme muteci mikserom. Kada se smesa zgusne posle nekoliko minuta, skloniti sa ringle i njome prelitи maslac i cokoladu iseckanu na sitnije komade. Dobro izmešati da se sva cokolada rastopi. Kad se fil prohladi, staviti ga u frižider na nekoliko sati da se stegne.

Prvu koru premazati toplim prelivom, naneti polovinu džema od malina, pa fil. Postupak ponoviti sa drugom korom. Trecu premazati prelivom, a zatim celu tortu premazati ostatkom fila.

Savet