

okoladna torta sa kupinama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6 belanaca
- 6 kašika šecera
- 5 kašika brašna

Za fil:

- 6 žumanaca
- 8 kašika šecera
- 750 ml mleka
- 1 kesica pudinga od čokolade
- 4 kašike gustina
- 100 g čokolade
- 250 g margarina ili maslaca
- 1 kesica vanilin šecera

I još:

- 300 g divljih kupina
- 100 g šlaga
- 200 ml mleka ili vode

Priprema

Belanca i šećer umutiti u cvrst sneg, dodati brašno i lagano varjacom izmešati. Usuti u pleh (25x35cm), podmazan ili obložen papirom za pečenje. Peci oko 15 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Na ohlaenu koru staviti kupine.

Umutiti žumanca sa šećerom, dodati malo mleka, puding i gustin, izmešati. Preostalo mleko zagrejati, usuti umucenu smesu i kuvati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati vanilin šećer i čokoladu i mešati da se otopi.

Dobro ohladiti i pomešati sa umucenim margarinom ili maslacem. Fil staviti preko kupina.

Šlag umutiti sa mlekom ili vodom i staviti preko fila. Tortu ukasiti rendanom čokoladom ili čokoladnim mrvicama.

Ostaviti da se ohladi i stegne. Prijatno!

Savet