

## ***Malinasti stracatelo***



težina: **lako**

za: **20** osoba

време priprave: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** krem šlaga od vanile
- **400 ml** kisele vode
- **1/2** l jogurta
- **200 g** prah šecera
- **2** čajne žličke pavlake
- **100 g** margarina
- **300 g** mlevene plazme
- **400 g** malina
- **20 g** želatina
- **200 g** čokolade

#### **Za koru:**

- **6** belanaca
- **6** čajnih žličk šecera
- **6** čajnih žličk brašna
- **1/2** kesice praška za pecivo

#### **Za fil:**

- **6** žumanaca
- **6 kašika** šećera

#### **Za prelivanje kore:**

- **100 ml** vrelog mleka
- **1 kesica** vanilin šećera

#### **Za ukrašavanje:**

- **200 g** belog šlaga
- **150 ml** mleka
- **100 g** čokolade

### **Priprema**

Umutiti belanca pa dodati šećer, brašno i prašak za pecivo. Peci koru na 200 C, dok ne porumeni. Pecenu koru izbockati viljuškom i preliti sa vrelim mlekom i vanilin šećerom.

U vunglu staviti šlag i umutiti ga sa kiselim vodom. Dodati jogurt, šećer u prahu i kiseli pavlaku. Od dobijene smese odvojiti 1/3 i u ostatak dodati pripremljeni želatin-preliti ga sa malo vruće vode, promešati i ostaviti da nabubri. Fil sa želatinom podeliti na dva dela.

U 1/3 odvojenog fila dodati otopljeni margarin i mlevenu plazmu.

U drugu 1/3 fila dodati maline, blago promešati, da bi ostaje cele.

U ostatak fila narendati čokoladu.

Pleč obložiti celofanom i sipati masu sa plazma keksom.

Preko plazme staviti fil sa malinama.

Preko malina staviti fil sa čokoladom.

Preko čokolade staviti koru sa belancima, pa je onda preliti mlekom. Celu tortu ostaviti 3 sata da se stegne. Prevrnuti je na plato.

Na pek papiru iscrtati šare po želji za ukrašavanje.

Pek papir staviti preko šlaga.

Seci tortu po želji.

**Savet**