

Posna vocna torta sa malinama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x3):

- **150 g** brašna
- **5 kašika** šecera
- **2 kašike** kakaoa
- **1/2 kesice** praška za pacivo
- **1,5 dl** kisele vode
- **0,5 dl** ulja
- **25 g** posne crne cokolade

Fil I:

- **1 l** gustog soka od malina
- **15 kašika** šecera
- **4 kesice** pudinga od maline
- **250 g** margarina
- **50 g** prah šecera
- **300 g** malina

Fil II:

- **500 ml** posne slatke pavlake
- **100 g** prah šecera

Za ukrašavanje:

- **600 g** posnog šlaga
- **200 ml** kisele vode

Priprema

Kora: U ciniju staviti kiselu vodu i šećer i umutiti mikserom dok se šećer ne istopi. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom. Izrendati čokoladu i lagano promešati žicom za mucenje. Kada se masa sjedini izliti u pleh (30x20 cm) obložen paprom za pečenje. Peci na 200 C, oko 15 minuta. Ispeci tri kore.

Fil I: Puding razmutiti u 1,5 dl soka, a ostatak soka staviti u šerpu da se kuva sa šećerom. Kada sok provri dodati razmucen puding i kuvati 1-2 minuta neprestano mešajući dok se ne zgusne. Ostaviti da se dobro ohladi. Umutiti margarin sa prah šećerom, zatim postepeno dodavati ohlaen fil od pudinga i sve sjediniti.

Fil II: Umutiti slatku pavlaku, zatim dodati prah šećer i sve dobro sjediniti.

Filovanje: Fil I i II podeliti na tri dela. Zatim filovati sledecim redosledom: Kora, fil I, maline, fil II - kora, fil I, maline, fil II - kora, fil I, maline, fil II i šlag.

Savet