

Malina torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x2):

- 5 belanaca
- 250 g šecera
- 1/2 soka od limuna
- 50 g čokolade
- 1 ravna kašika kakaoa

Za fil I:

- 10 žumanaca
- 250 g šecera
- 250 g margarina
- 250 g čokolade

Za fil II:

- 500 ml slatke pavlake
- 2 kašike kisele pavlake
- 400 g krem šlaga
- 500 g malina

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg, pa onda dodati šećer postepeno i sve zajedno mutiti. Dodati isceen sok od limuna, izrendanu cokoladu i kakao. Promešati polako kašikom. Sipati u pleh koji je obložen pek papirom. Rernu ugrejati na najjace, pa kad ubacite pleh smanjite temperaturu na 150 C. Peci oko 45 minuta bez otvaranja rerne. Potrebno je umutiti dve ovakve kore.

Žumanca umutiti sa šećerom i kuvati fil na pari. Margarin penasto umutiti. dodati mu ohlaeni fil i otopljenu cokoladu. Za drugi fil umutiti slatku pavlaku sa kiselim pavlakama i u to dodati šlag-dodaje se prah, nije potrebno prethodno mucenje šlaga.

Reati: Kora, 1/2 crnog fila, 1/2 maline, 1/2 belog fila, pa kora, druga polovina belog fila, pa maline, pa ostatak crnog fila. Dekorisati po želji.

Savet