

Najlepša malina torta



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za koru (x3):

- 7belanaca
- **8** kašikašecera
- **7** kašikamlevene plazme
- **1** kašikabrašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo

Za fil:

- **1** l mleka
- **200** g šecera
- **150** g pudinga od vanile
- **100** ml vode
- **21** žumance
- **200** g šecera u prahu
- **1/2** margarina
- **125** g putera
- **400** g šлага
- **800** g malina

Priprema

Kora: 7 belanaca umutiti sa 8 kašika šecera, dodati 7 kašika mlevenog keksa i 1 kašiku brašna i 1/2 praška za pecivo. Ispeci 3 kore, (svaku mutiti posebno). Fil: U 1 l mleka dodati 200 g šecera, 150 g pudinga od vanile razmutiti u 100 ml vode (dodati puding pre nego što mleko provri), vratiti na vatru i kuvati. Kada se skuva

presuti u plasticnu posudu i odozgo navuci plasticnu kesu da se ne uhvati kora. 21 žumance i 200 g šecera u prahu i 125 g putera skuvati na pari. Umutiti 1/2 margarina, pa dodati ohlaenom pudingu. Spojiti ohlaen puding i ohlaena skuvana žumanca. 400 g šlaga umutiti sa ohlaenom vodom. Filivati: Kora-žuti fil-voce-šlag...i tako naizmenично.

Savet