

Malaga torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kore:

- 6jaja
- 2 šolje (od 1,5 dl)šecera
- 1 šoljaulja
- 2 šoljebrašna
- 2 kašicicepraška za pecivo
- 8belanaca
- 12 kašikašecera
- 8 kašikamlevenih oraha

Za fil:

- 8žumanaca
- 12 kašikašecera
- 2 kesicepudinga od vanile
- 6 dlmleka
- 4 kašikeruma
- 500 mlslatke pavlake za šlag
- 1 kesica (10 g)želatina
- 200 gsuvog groža
- maloruma

Za prelivanje kora:

- 200 gMenaž cokolade

- **6 kašika**ulja

Sirup za kore:

- **10 kašika**vode
- **2 kašike**šecera
- **2 kašike**ruma

Za ukrašavanje:

- **500 ml**slatke pavlake za šlag
- **50 g****Menaž** cokolade

Priprema

Umutiti 3 jajeta sa 1 šoljom šecera da bude gusto, dodati ulje, brašno i prašak za pecivo. Masu staviti u pleh velicine 20x35 cm, prethodno obložen papirom. Umutiti 4 belanca sa 6 kašika šecera, dodati 4 kašike mlevenih oraha. Masu staviti u pleh preko mase od jaja. Pažljivo rasporediti i poravnati da se mase ne sjedine. Peci na 160 stepeni 40 minuta. Ispeci još jednu ovakvu koru, tako da imamo 2 kore. Istopiti 200 g Menaž cokolade i 6 kašika ulja, preliti obe kore i ostaviti da se ohladi. Napraviti fil: Umutiti 8 žumanaca sa 12 kašika šecera, 2 pudinga od vanile, 4 kašike ruma, 1 dl mleka i staviti u 5 dl kipuće mleka i kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Sirup za kore: U posudu staviti 10 kašika vode, 2 kašike ruma i 2 kašike šecera, da provri i ostaviti da se ohladi. U posudu staviti 200 g suvog groža preliti sa malo ruma i ostaviti da stane. Umutiti 5 dl slatke pavlake, dodati hladan fil i suvo grože natopljeno u rumu. Jednu kesicu želatina staviti u posudu preliti sa 4 kašike vode, i ostaviti da nabubri. Kad nabubri na tihoj vatri otopiti, dodati filu i sve dobro umutiti. Filovati tortu: Uzeti jednu koru sa donje strane poprskati sa kuvanim hladnim sirupom, staviti na tacnu, premazati sa 1/2 fila, staviti drugu koru poprskanu sa donje strane sirupom, staviti 2/2 fila. Umutiti 5 dl slatke pavlake i ukrasiti tortu.

Savet