

Slatki greh sa malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 3 jajeta
- 3 **kašike**šecera
- 2 **kašik**emlevenog badema
- 2 **kašike**kakakoa
- 1 **kašik**abrašna
- 1 **prstohvat**praška za pecivo
- 1 **prstohvat**soli

Za fil:

- 2 **dl**slatke pavlake
- 200 **g****Menaž** cokolade
- 50 **g**putera
- 50 **g**seckanog badema
- 100 **g**malina

Sok za potapanje korica:

- 0,05 **dl**likera od malina, višanja
- 0,05 **dl**vode

- **1 kašika**šecera

Ostalo:

- **100 g**malina
- **100 g****Menaž** cokolade
- **0,5 dl** slatke pavlake

Priprema

Prvo napravimo fil, uzmemo manju šerpicu i zagrijemo slatku pavlaku do ključanja, pomaknemo sa vatre i dodamo seckanu cokoladu, dobro izmešamo dok se ne otopi sva cokolada i dobijemo homogenu masu. Odložimo u frižider da se dobro ohladi.

Odvojiti žumanca i belanca, belanca utuci sa prstohvatom soli u cvrst šne. Posebno umutiti žumanca, šećer, i lagano umešati brašno, bademe, kakao i malo praška za pecivo. Manji pleh promera 35x25 obložiti pek papirom i izliti smesu. Peci kratko 10tak minuta na 180 stepeni. Proverite cackalicom da li je biskvit pecen.

U manjoj šerpici skuvati sirup od vode i šecera pomaci sa vatre i dodati liker od maline ili od višanja. Koru iseci na 3 lente i preliti sa po malo sirupa.

Izvaditi cokoladni krem iz frižidera umutiti ga mikserom i umešati komadic maslaca sobne temperature. Lagano umešati i bademe. Filovati torticu, kora, fil, maline, kora , fil, maline, kora, preostali fil.

Napraviti preliv tako što zagrijemo 0,5 dl slatke pavlake i dodamo 100 g cokolade da se otopi. Prelijemo tortu i poredjamo sveže maline odozgo.

Savet

Od ove koliine dobije se oko 10tak paradi torte, ukoliko želite veu možete duplirati sastojke, ukoliko ne volite alkohol izostavite ga, kora je svakako sona. Prilikom serviranja možete dodati i kuglu sladoleda od vanile, i malo pirea od malina, a što se okolade tie što više to bolje... Savršeno se uklapa u sve!!!