

Penasta cokoladna torta sa malinama



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 3 kašikešecera
- 2 kašikevrole vode
- 3 rebracokolade
- 3-4 kašikebrašna
- 1 kašicicapraška za pecivo

okoladni fil:

- 3 žumanceta
- 250 g cokolade
- 350 ml slatke pavlake
- 3 kašikešecera

Fil od maline:

- 500 g malina
- 300 ml slatke pavlake
- 1 kesica želatina
- 1 kesica šlaga

Priprema

Jaja umutite sa šećerom. Dodajte brašno, prašak za pecivo i vrelu vodu. Na kraju dodajte otopljena rebra čokolade i promešajte. Sipajte u nauljen pleh i pecite u zagrejanj rerni na 200 stepeni. Proverite cackalicom da li je kora pecena.

Žumanca umutite sa šećerom i ostavite sa strane. U posudu zagrejte slatku pavlaku i dodajte izlomljenu čokoladu da se otopi. Mešajte lagano da se smesa ujednaci. Vrelu čokoladnu mešavinu prelijte preko umucenih žumanaca i mutite da se ujednaci. Smesu prelijte preko pecene kore. Ostavite na hladnom mestu da se stegne.

Za to vreme pripremite fil od malina.

Maline izmiksajte u blenderu i procedite da dobijete što više soka. Sok od maline pomešajte sa šećerom i kuvajte desetak minuta. Prohladite i dodajte želatin koji ste pripremili sa malo vode. Sok od malina pomešajte sa umucenom slatkom pavlakom. Sve zajedno još malo mutite. Smesu sipajte preko čokoladnog fila i ravnomerno rasporedite.

Ostavite u frižideru nekoliko sati, najbolje preko noci. Pred služenje umutite šlag i dekorišite tortu. Secite i služite.

Savet