

## **Torta sa malinama i kupinama (2)**



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **125 g**margarina
- **125 g**šecera
- 3jajeta
- **50 g**brašna
- **1 kašicica**prasha za pecivo
- **50 g**mlevenih lešnika

#### **Fil:**

- **200 g**malina
- **200 g**kupina
- **250 ml**soka od malina
- **1 kesica**pudinga od malina
- **50 g**šecera

## **Krem:**

- **1 kesica** crvenog želatina
- **50 ml** rumu
- **50 ml** likera Cherry Brandy
- **3 kašike** soka od pomorandže
- **50 g** šecera
- **400 ml** slatke pavlake

## **Priprema**

Mikserom umutiti margarin da bude gladak. Postepeno umešati šecer. Umešati žumanca jedno po jedno. Pomešati brašno sa praškom za pecivo, prosejati i umešati srednjom brzinom. Kratko umešati rendanu cokoladu i lešnike. Belanca cvrsto umutiti i pažljivo umešati. Testo sipati u kalup, staviti u rernu zagrejanu na 180 C i peci oko 35 minuta.

Za fil staviti maline i kupine u cediljku da se ocede, pri cemu treba da se sacuva sok i od toga odmeriti 250 ml. Prašak za puding pomešati sa malo soka i šecerom. Ostali sok staviti u posudu da provri. Dodati razmuceni puding uz mešanje i pustiti da provri. Dodati maline i kupine i ostaviti da se hlađi. Koru staviti na tanjur za tortu i premazati masom sa malinama i poravnati

Za krem potopiti želatin prema uputstvu na pakovanju. U ciniji izmešati rum sa likerom, sokom i šecerom. Želatin pomešati sa malo tecnosti a onda ga umešati u ostalu tecnost. Im masa pocne da se zgušnjava, cvrsto umutiti slatkou pavlaku i umešati. Krem premazati preko fila.

Kada se ohladi tortu posuti rendanom cokoladom.

## **Savet**