

Jesenja malina torta



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- **300 g** šecera
- **125 g** margarina
- **100 g** čokolade u prahu ili kakaoa
- **200 g** brašna
- 1 kisela pavlaka
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 ml** nes kafe

Sos od malina:

- **500 g** malina
- **200 g** šecera
- **200 ml** vode
- **1 kesica** pudinga od maline

okoladni fil:

- **200 g** šlag krema u prahu
- **200 ml** vode

- **200 g Menaž cokolade**
- **200 ml** kisele pavlake

Dekoracija:

- **100 g Menaž cokolade**
- **1 kašika** ulja
- semenke nara

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, dodati omekšali margarin, pavlaku, cokoladu u prahu, brašno i prašak za pecivo. Sjediniti masu dolivajući vruću nes kafa. Smesu izliti u pleh i peći pola sata na 180C.

U posudu staviti maline, šećer i 100 ml vode ili soka od maline, prokuvajte i kada se šećer otopi, dodati puding od maline razmučen u 100 ml vode ili soka od maline. Kuvati dok se ne zgusne.

Umutiti šlag sa vodom, dodati istopljenu cokoladu i kiselu pavlaku pa sve dobro sjediniti. Na tacnu staviti koru, zatim obruc za tortu, pa preko kore nanosite sos od malina, a zatim i cokoladni fil.

Tortu preliti otopljenom cokoladom i dekorisati semenkama nara.

Savet