*Torta *Medeno srce* sa malinama*

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kora:

- **2**jajeta
- **200 g**šecera
- **250 g**brašna
- **200 ml**mleka
- **100 ml**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**cimeta

Prvi fil:

- **600 ml**mleka
- **2 kesice**pudinga vanila
- **5 kašika**šecera
- **125 g**maslaca

Drugi fil:

- **200 ml**slatke pavlake
- **100 g**cokolade

Preliv:

- **300 g**malina
- **3 kašike**šecera
- **1 kašicica**gustina
- **50 ml**vode
- **500 ml**slatke pavlake

Priprema

Prvo pripremiti drugi fil. Slatku pavlaku sipati u šerpicu i zagrevati na tihoj vatri. Treba samo da se ugreje ne treba da vri. U drugoj posudi izlomiti cokoladu pa preliti vrucu pavlaku. Mešati dok se cokolada ne istopi. Ostaviti na sobnoj temperaturi da se ohladi, a onda staviti u frižider dok se pripremju ostali sastojci. Staviti 500 ml mleka sa šecerom da se kuva. U 100 ml mleka razmutiti puding pa ukuvati u vrijuce mleko. Ostaviti fil da se ohladi. Dok se fil hladi praviti koru. Izmutiti sve sastojke za koru pa staviti da se pece oko 20 minuta na 180 stepeni. Kada se kora ispece ostaviti da se malo ohladi, a onda je preseci horizontalno da se dobiju dve kore. Maline staviti u šerpu sa šecerom, dodati vodu i pustiti da se kuva oko 5 minuta. Pred kraj dodati jednu malu kašicicu gustina. Sve dobro izmesati. Fil treba da ostane malo redji ne treba da bude jako gust. Kada se fil od pudinga ohladi sjediniti ga sa izmucenim puterom. Izvaditi cokoladnu pavlaku iz frižidera i umutiti u gust krem. Sada filovati tortu. Na prvu koru staviti polovinu malina, treba da bude malo ree da bi prodrlo u koru, da kora bude socna. Preko malina naneti polovinu fila od pudinga, a preko njega još malo fila od malina pa preko malina fil od cokoladne pavlake. Preko staviti drugu koru pa ponoviti postupak. Preko kore maline, zatim beli fil, pa cokoladni fil. Celu tortu premazati umucenom slatkom pavlakom (500 ml).

Savet