

Torta *Kraljica*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g mlevenog keksa
- 200 g putera
- 50 ml soka od usne
- 300 g maline
- 3 kašike šećera
- 3 kašike gustina
- 50 ml vode
- 2 kesice pudinga slatka pavlaka
- 500 ml mleka
- 2 kašike šećera
- 10 kapi ekstrakta maline
- 180 ml kisele pavlake
- 100 g čokolade
- 2 kašike praha šećera
- 200 ml slatke pavlake

Priprema

Istopiti 100 g putera pa ga sjediniti sa 150 g mlevenog keksa. Dodati 50 ml soka od usne i od smese formirati koru u

kalupu za torte u obliku srca. Maline staviti u šerpicu dodati 3 kašike šecera i 50 ml vode. Mešati na tihoj vatri i kad pocne da vri ukuvati 3 male kašicice gustina prethodno razmucene u malo hladne vode. Fil od malina sipati preko kore od plazme i ostaviti na hladnom mestu (u špajz) da se ohladi.

Za to vreme spremati drugi fil. Staviti 400 ml mleka i 2 kašike šecera da se kuva. Dodati 100 g putera. Kad se puter istopio i mleko pocelo da vri ukuvati puding koji je prethodno razmucen u 100 ml hladnog mleka. Polovinu vruceg fila sipati preko malina, a u drugu polovinu dodati par kapi ekstrakta maline pa sipati preko belog fila. Opet ostaviti na hladnom da se malo stegne.

Sada kašikom izmutiti kiselu pavlaku i šecer u prahu pa dodati 100 g mlevenog keksa. Sve kašikom sjediniti pa namazati preko ohlaenog fila od pudinga. Slatku pavlaku ugrejati da bude jako vruca. Skloniti sa vatre dodati izlomljenu cokoladu i mešati sve vreme dok se lepo ne sjedini, dok se cokolada skroz ne istopi.

Onda preliti preko torte i ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi, a posle staviti u fižider. Najbolje da prenoci pa sutra dan skinuti kalup. Iseci parce torte i uživati u fenomenalnom ukusu.

Savet