

## *okomalinasta mus torta*



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastoјci**

#### **Za kore:**

- **20** kašikaoštrog brašna
- **2** šoljice (srednje)šecera
- **8** kašikaulja
- **5** kašikakakaoa
- **1/2** veciceprška za pecivo
- **50 g** ribane cokolade za kuhanje
- **5** kašikamarmelade (po želji)
- **3** šoljicemlijeka
- **1** kašikamljevenog keksa

#### **Za kremu:**

- **250 g** cokolade za kuhanje
- **1** margarin
- **1 l** slatke pavlake
- **200 g** šecera u prahu

#### **Za mus:**

- **300 ml**slatke pavlake
- **250 g** cokolade za kuhanje

## Ostalo:

- **400 g** smrznutih malina
- **4 kašike** šecera

## Priprema

Kore. U jednoj posudi umiješati suhe sastojke - brašno, šecer prašak za pecivo, kakao, keks i naribana cokoladu, a posebno mokre - mlijeko, marmeladu i ulje te sve zajedno dobro sjediniti. Smjesu podijeliti na 4 dijela. U kalup za tortu staviti papir za pecenje i jedan dio smjese izliti u kalup te peci u zagrejanoj rerni na 200 stupnjeva oko 10-12 minuta (cackalicom probati dali je kora pecena). Isto tako ispeci preostale 3 kore.

Krema: 500 ml slatke pavlake zagrijati na laganoj vatri pa dodati nasjeckanu cokoladu. Miješati dok se cokolada ne otopi, paziti da ne provrije. Kremu dobro ohladiti (najbolje preko noci). Margarin pjenasto umutiti sa šecerom u prahu pa dodavati coko kremu uz miksanje, da se sve dobro sjedini. Preostalu slatku pavlaku umutiti u cvrst šlag.

Smrznute maline otopiti, dodati šecer, ostaviti da odstoji 20-ak minuta pa ih procijediti. To možete napraviti i odmah na pocetku, da vam budu spremne.

Mus: 120 ml slatke pavlake zagrijati na laganoj vatri pa dodati nasjeckanu cokoladu. Miješati dok se cokolada ne otopi, nesmije provriti. Dobro ohladiti. Preostalu slatku pavlaku umutiti i uz stalno miksanje dodavati cokoladnu kremu.

Prvu koru premazati sokom od ocijenih malina, gore namazati kremu od cokolade, poslagati maline pa premazati umucenom slatkom pavlakom. Staviti drugu koru i ponoviti postupak. Tako do posljednje kore koju samo prelitи sokom od malina i gore nanijeti mus od cokolade.

## Savet

Za gornju koru nemorate praviti mus ako ne želite. Možete ju samo premazati slatkim vrhnjem, šlagom ili staviti glazuru od okolade. Možete je okolo namazati kremom naravno, ali meni je ovako sa slojevima izgledala savršena :) U slast!