

Srce torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru (x3):

- 2 belanceta
- 1/2 žumanceta
- 2 kašike šecera
- 1,5 kašika brašna
- 1,5 kašika kakaoa
- 2 kašike sitno rendane čokolade za kuvanje
- prstohvat praška za pecivo

Za fil:

- 5 dl mleka
- 150 g šecera
- 2 kesice pudinga vanila
- 4,5 žumanceta
- 75 g plazma keksa
- 80 g milka čokolade sa ukusom jagode
- 250 g putera

Ostalo:

- **2 dl** slatke pavlake
- **150 g** malina
- **600 g** fondan mase

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg, dodati malo žumanceta i lagano varjacom umešati ostale sastojke. Manji pleh 22x18 cm obložiti masnim papirom i rasporediti smesu. Peci na 200 stepeni oko 5 minuta. Vodite racuna da vam ne zagori kora.

Umutiti mikserom puding, žumanca, šećer, 1 dl mleka i zakuvati u preostalo zavrelo mleko. Ohladiti kremu. Spojiti sa umucenim puterom, dodati rendanu milku i lomljeni plazma keks.

Umutiti 3 dl slatke pavlake i umešati 150 g zamrznutih malina.

Reati kora, fil, slatka pavlaka, kora fil, slatka pavlaka i kora. Tortu dekorišite po sopstvenom ukusu, ja sam moju presvukla sa 600 g fondan mase.

Savet