

## *Rogac torta sa malinama*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 4 jajeta
- 250 g šecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 2 dl jogurta
- 50 mlulja
- 90 grogaca
- 180 g brašna
- 1 kesicapraška za pecivo

#### **Za krem:**

- 200 g šlaga
- 2,5 dl kisele vode
- 200 g malina

### **Priprema**

Brašno pomešati sa rogacem i praškom za pecivo. Jaja penasto umutiti sa šecerom i vanil-šecerom, a potom naizmenicno dodavati jogurt, ulje i mešavinu sa rogacem, sjediniti zatim uliti u kalup za torte i peci u zagrejanjoj rerni na 180°C oko 30 minuta.

Gotovu koru izvaditi iz rerne i ostaviti je da se ohladi, a zatim polako iseci gornji deo kore, te izdubiti donji i izmrviti ga.

Šlag penasto umutiti sa kiselom vodom (malo šlaga ostaviti za dekoraciju) umešati mrvice testa i maline. Kremom napuniti koru, staviti gornji deo testa i premazati/dekorisati šlagom i malinama.

### **Savet**

Umesto malina možete upotrebiti jagode, kupine, šumsko voe ili bilo koje voe po izboru.