

Torta sa kupinama



Sastojci

Za koru Vam je potrebno:

- 4 jajeta
- 120 g brašna
- 120 g šecera
- 50 g margarina
- 4 kašike soka od kupina

Za prelivanje kore:

- 2 kašike kakaa
- 2 kašike tople vode
- 1 kašicica praška za pecivo
- 1 kašicica arome vanile
- prstohvat soli

Za fil Vam je potrebno:

- 1/2 l slatke pavlake
- 300 g kupina
- 7 kašika šecera
- 5 kašika vode + 4 kašike vode za želatin
- 2 jajeta
- 1 kesica želatina
- 1 kašicica arome vanile
- prstohvat soli

Priprema

Za koru: Margarin otopite i prohladite. Penasto umutite jaja sa toplom vodom, šećerom i aromom vanile. Posebno pomešajte brašno sa kakaom, praškom za pecivo i prstohvatom soli pa sipajte u smesu od jaja i na najmanjoj brzini kratko mutite da se sve sjedini. Na kraju dodajte otopljeni margarin i dobro promešajte.

Sipajte smesu u podmazan i pobrašnjen kalup precnika 26cm i pecite na 200 stepeni oko 30 minuta. Gotovu koru ostavite da se skroz ohladi pa je prelijte sokom od kupina.

Za fil: Na pari skuvajte jaja, prstohvat soli, 3 kašike šećera , 5 kašika vode i aromu vanile. Mešajte žicom za mucenje dok se masa ne zgusne pa sklonite sa pare i mešajte da se masa ohladi.

Želatin rastopite sa 4 kašike vode i ostavite da nabubri.

Ulupajte cvrst šlag od slatke pavlake i odvojite 4 prepune kašike za premazivanje torte.

Izblendirajte kupine sa 4 kašike šećera pa ih stavite u šerpu da se zagreju (ne da prokuvaju!), dodajte im želatin i dobro promešajte. Sipajte pripremljene kupine u smesu od jaja i polako promešajte da se sve lepo sjedini. Dodati umucenu slatku pavlaku i polako promešajte masu pa je ostavite 30 minuta u frižider. Rasporedite ohlaen fil preko kore i lepo poravnajte.

Preko fila stavite odvojenih 4 kašike slatke pavlake i stavite tortu u frižider na par sati da se stegne.

Ukrasite tortu po želji i uživajte u njenom fantasticnom ukusu!

Recept je poslala Jovana Veljkovic, Vršac.