

Torta sa malinama (2)



Sastojci

Kora:

- 2 jaja
- 3 kašike šecera
- 3 kašike ulja
- 3 kašike mlake vode
- 3 kašike brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 kašikica praška za pecivo

Fil od malina:

- 1 kg malina
- 10 kašika šecera
- 2 pudinga od maline
- 1 dl vode

Beli fil:

- 200 g šlaga u prahu
- 2 dl mleka
- 3 dl kisele pavlake
- 100 g šecera
- 1 kesica želatina

Priprema

Sastojke za koru umutiti i peci u plehu obima 26 cm.

Fil od malina: Maline posuti sa šećerom i ostaviti da puste sok. Puding umutiti sa 1 dcl vode i staviti u prethodno prokuvane maline. Kuvati dok se ne zgusne, malo prohladiti i 1/2 fila staviti na ispecenu koru koju smo stavili u kalup za tortu sa obrucem.

Drugu polovinu fila od malina staviti na krug od 26 cm isecen od papira za pecenje. Ostaviti da se hladi i za to vreme napraviti beli fil.

Umutiti šlag sa mlekom. U kiselu pavlaku staviti šećer i mutiti varjacom dok se šećer ne istopi. Zajedno pomešati šlag i kiselu pavlaku.

Želatin preliti sa 4 kašike šećera ostaviti da nabubri pa istopiti ga na tihoj vatri i dodati u prethodnu masu. Sve dobro umutiti mikserom i filovati tortu.

Kora, red malina, 1/2 bela fila, red malina (maline koje smo stavili na papir, stranom gde nije papir stavimo na beli fil, to radimo da nam se filovi ne mešaju), beli fil.

Ostavimo tortu preko noci da odstoji u frižideru.