Torta sa malinama (6)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **200 g**mlevenih oraha
- **250 g**margarina
- **200 g**šecera u prahu
- **200 ml**gaziranog soka od pomorandže
- **500 g**mlevene plazme
- **300 g**malina
- Za glazuru:
- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja
- Za filovanje:
- **200 g**šlaga
- **150 ml**kisele vode

Priprema

Za koru: Umutiti omekšali margarin sa šecerom u prahu. Dodati mleveni plazma keks, mlevene orahe, sok te lagano umutiti mikserom kako bi se svi sastojci sjedinili. Na kraju umešati maline i lagano sjediniti kašikom. Kalup obložiti folijom, uliti smesu i ostaviti u frižider da se stegne. Izruciti na tacnu za tortu. Otopiti na pari cokoladu za kuvanje i ulje te preliti tortu-pustiti da pada sa svih strana. Šlag umutiti sa kiselom vodom te nafilovati tortu.

Savet